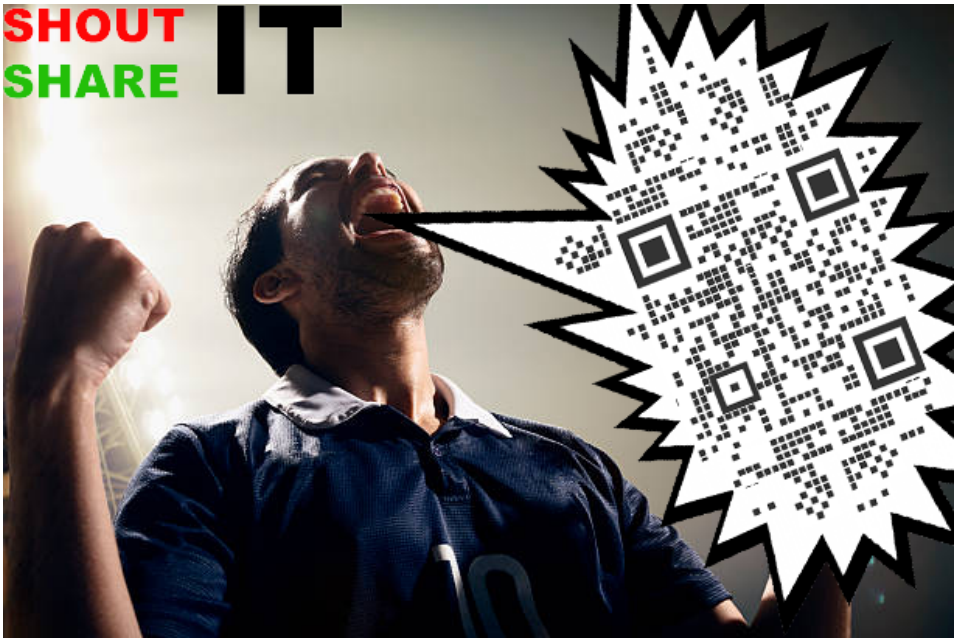
Макс Фрай

18+

Ольга Недорубова


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сиська матери сыра, двойной Гильгамеш в супермаркете, чоппер из шляпы волшебника, гадание о пришествии Ктулху, развивающий майонез, дерзкая реальность, брутальные лопухи, жареные марсиане в скафандрах, магический капитализм, мамина подмышка, папины носки, мучения шоколадных зайцев, черт в ступе, фараон Джосер в Разливе и другие ужасы нашей кухни.

- Макс Фрай, Ольга Недорубова
  -
  - Предисловие
  - Безвидна и пуста
    -
    - Кофе в джезве для занятых, усталых и просто ленивых
    - Малый обязательный посудный набор
    - Большой обязательный посудный набор
  - Утро вечера пиздец
    -
    - Как съесть сыр вот прямо с утра
    - Горячие бутерброды в тостере
    - Гречка в термосе
    - Овсянка в микроволновке
    - Йогурт по утрам
    - Яичницы и омлеты для героев
    - Творожная запеканка в мультиварке и без нее
    - Лавашный рулет
  - Не все полезное ужасно
    -
    - Боржчь
    - Вкусные и полезные осетинские пироги сахарджины
    - Летний ягодный обед
    - Поучительный домашний пломбир
    - Смузи
    - Молочный коктейль «Как в детстве»
    - Молочный коктейль «Как в Макдоналдсе»
    - Овсяная каша с отрубями
    - Ленивая всенощная каша
    - Творожно-йогуртовое суфле, которого боятся дети

- Запредельно диетическое молочное желе с клубникой (зимний десерт)
- Газированный кофе для счастливых владельцев кофейных машин
- Домашний имбирный лимонад
- Одомашненный римский император
- Мой любимый диетический салат
- Шикарный салат с козьим сыром и свеклой
- Гаспачо вместо огуречно-помидорного салата
- Полезные бутерброды из помидоров
- Избыточный бульон
- Куриный суп со звездочками
- Суп с японской лапшой удон (фантазия на тему супа рамэн)
- Любой мясной суп с овощами
- Столовский омлет
- Курица с овощами по-китайски
- Азиатская свинина «веревочкой»
- Битые огурцы

○ Ин дер гроссе фамилие нихт клювен клатц-клатц

-
- Оладьи
- Лапша удон с пятнадцатью начинками
- Котлеты
- Ежики без единого кусочка ежиного мяса
- Макароны очень особенного флота
- Как бы лазанья
- Тушеное мясо в мультиварке
- Тушеное мясо с картошкой
- Тушеное мясо с любой крупой (гречкой, рисом, булгуром)
- Как налепить очень много пельменей

○ Еда 18+

-
- Греческий салат
- 4 баклажанные икры
- Мидии в мультиварке
- Паэлья по-московски
- Как жарить печенку
- Куриная печень с луком и яблоками
- Печень в сливках с грибами
- Овощи-гриль
- Овощной пирог
- Крем-суп с тыквой и бататом

- Праздник, который всегда
  -
  - Классический советский салат оливье с докторской колбасой
  - Салат «Мимоза»
  - Салат из крабовых палочек (вариации)
  - Салат из кальмаров
  - Селедка под шубой
  - Фаршированные яйца
  - Как выбирать новогодние мандарины
- В эту ночь решили самураи
  -
  - Наши суши
- Белый секс
  -
  - Ночные гренки с яйцом и белым луком
  - Французские тосты
  - Утешительное ночное какао с бутербродами
  - Читерский куриный холодец с лайфхаками
  - Чизкейк
  - Печеные яблоки
  - Яблочный омлет
  - Шарлотка
- Или встрече ты не рад?
  -
  - Фаршированные перцы, допиленные до идеала
  - Не совсем настоящая баница
  - Плюшки с лимонной глазурью
  - Слоеный пирог с курицей и брокколи
  - Рыбный пирог и рыбные плюшечки
  - Штрейзель без привкуса обыденности
  - Печеная индейка
  - Смергасторта
- Вот блин
  -
  - Бездрожжевые блины
  - Блинный торт
  - Блины с начинкой
  - Дрожжевые блины
  - Яблочное варенье
  - Варенье из айвы
  - Персиковое варенье с какао
- Больше никогда
  -

- Как сварить вкусный суп с максимальной затратой времени и нервов
- Невкусная фаршированная курица
- Вкусная фаршированная курица
- Шалаш Ленина

○ Зимняя еда

-
- Запасной компот
- Сербская клубничная настойка
- Клюковка
- Ликер «Черная курица»
- Печенье «Земелах»
- Пипаркукас
- Отрезвляющий диетический рулет
- Два австрийских ноябрьских супа
- Грибной суп с фрикадельками
- Дальний родственник семейства Клэм-Чаудеров
- Том Ям с напильником
- Суп с зубами и без зубов
- Борщ под стопку водки
- Запеканка из макарон с сыром
- Пастуший пирог
- Какао в кастрюльке

○ Последний взгляд

-
- Питерский суп из тунца
- Как жарят цацу
- Супчик из пузика
- Картошка в молоке
- Сармички
- Горячая ракия
- Ненастоящие чебуреки
- Слипнется и Треснет на хуторе близ Диканьки
- Домашнее селедочное масло без мотоцикла
- Вполне классический десерт
- Бутерброды от зайчика
- Правила фрикаделек

Макс Фрай, Ольга Недорубова
Вся эта кухня

© Макс Фрай, текст
© Ольга Недорубова, текст
© Наталия Рецца, дизайн обложки, внутренние иллюстрации
© ООО «Издательство АСТ», 2018

Предисловие

Однажды мы с Олей Недорубовой, которую друзья зовут Крысей, придумали универсальную кулинарную книгу под названием «Как приготовить вообще все». И даже ее написали, дурное дело нехитрое. Книга состояла из двух частей.

Моя часть выглядела так:

• Заведите как можно больше друзей. Возможно, вам повезет, и хоть кто-нибудь из них будет уметь и любить готовить.

• Напроситесь в гости на обед или ужин, горячо обещайте помочь.

• Почистите картошку (даже если она не нужна).

• Сделайте себе кофе.

• Возьмите сигарету.

• С кофе и сигаретой удалитесь на балкон.

• На все попытки проинформировать вас о ходе рабочего процесса отвечайте: «У меня сердце и нервы!» Если не поможет, укоризненно напоминайте о почищенной картошке. Обо всех двух картошках, почищенных вами раз и навсегда.

• Постарайтесь допить кофе (восьмую по счету чашку) и докурить не раньше, чем вас позовут к столу.

А Крысина – так:

• Заведите как можно больше друзей. Велика вероятность, что все они будут с радостью жрать приготовленную вами еду; чем больше у вас друзей, тем длиннее список блюд, которые вы сможете для них приготовить.

• Пригласите друзей на обед или ужин. Сделайте вид, будто вам совершенно необходима помощь.

• Выдайте одному другу две картофелины и специальный нож, другому – луковицу и очки для плавания, третьему – ступку и лавровый лист; варьируйте предметы по числу друзей и по степени их креативности (пусть они сами догадываются, что делать с луковицей и ступкой). Пока ваши друзья развлекаются, подготовьте все необходимые продукты.

• Когда один из друзей сварит кофе, другой скрутит сигареты, а третий утащит на балкон три комплекта чашек, сделайте вид, что вы не заметили панического бегства.

• Готовьте спокойно.

• Для того, чтобы гарантированно избавиться от дружеской помощи, раз в пятнадцать минут выходите на балкон и осведомляйте присутствующих там о ходе рабочего процесса. Сгущайте краски, преувеличивайте трудности, чтобы никому не

пришло в голову вмешаться в процесс. Также можете падать на стул, распрямлять спину и говорить: «Охохонюшки!» – тогда друзья скрутят вам сигарету, поделятся кофе и погладят по голове.

• Если вы были убедительны, тех, с балкона, придется звать к столу несколько раз, клятвенно заверяя, что еда уже готова. Если же они прибегут сразу, стуча зубами, проверьте, не зима ли за окном.

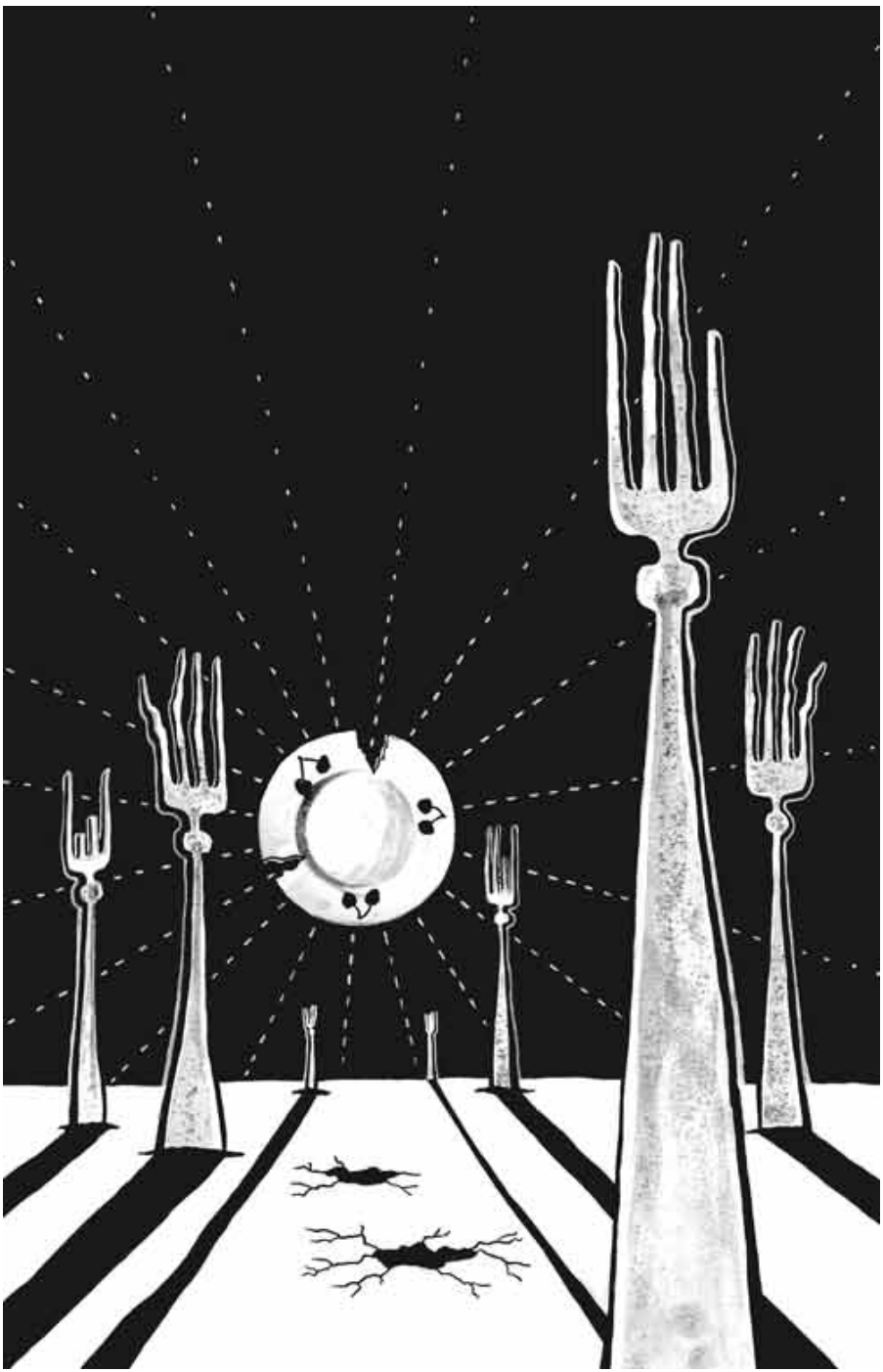
Книга у нас, как несложно заметить, получилась хорошая, но такая короткая, что некуда вставлять иллюстрации. А всем известно, что без картинок не бывает настоящих кулинарных книг. И еще кулинарных книг не бывает без рецептов, надо это признать.

Пришлось нам с соавтором пойти на кухню, сесть за стол и вспомнить хотя бы несколько кулинарных рецептов. В процессе мы постоянно отвлекались на разные другие темы – и, положа руку на сердце, правильно делали, потому что лучше кухонных разговоров могут быть только наши кухонные разговоры. Мы – мастера кухонного трындежа.

В результате наших долгих посиделок на кухне появилась Настоящая Кулинарная Книга, как мы ее себе представляем. То есть с картинками, рецептами, душераздирающими откровениями и предметом нашей общей особой гордости – пометкой «18+». И еще с бесконечной любовью – к пирогам и картинкам, к нашим друзьям и близким, к ночным бутербродам и диетическим запеканкам, к ледяному пломбиру и крепким настойкам, к продовольственным рынкам и художественным галереям, к дровяным печам и навороченным мультиваркам, к Швеции и Японии, к супам и печеньям, к морю и звездному небу над головой, словом, ко всей этой кухне, которая называется словом «жизнь».

М. Ф.

Безвидна и пуста



…и тьма над бездною, и даже над водой никто особо не носится, а только мы сидим на табуретах. И кроме нас на нашей кухне нет пока ни хрена.

Это прискорбное обстоятельство надо, наверное, как-то менять. Хотя на самом деле, как показывает моя практика регулярных переездов, на кухне можно обойтись без чего угодно, кроме джезвы…

> …или кофейной машины. Или Handpresso. Отличная, между прочим, штука, с ней для нормального эспрессо достаточно чайника и кофе. Плюс мускульная сила.

Ишь чего выдумали, ироды!

> Гении, скажи?

Ну уж нет, я – консерватор. Практически луддит. Никаких кофейных машин в моем доме не будет. Джезва и только джезва. При всяком переезде я сую ее в карман вместе с ложкой; без ложки, впрочем, вполне можно обойтись, насыпать кофе из пачки в пригоршню, а оттуда – в джезву, стараясь хотя бы половину не просыпать на плиту. Но это уже какая-то избыточная аскеза. Тем более, что небольшая ложка отлично помещается в карман. Не о чем говорить.

Кофе в джезве для занятых, усталых и просто ленивых

Как правильно сварить кофе в джезве, человечество давным-давно знает и без меня. Все сто тысяч способов. Поэтому сейчас я расскажу, как сварить кофе в джезве неправильно. С грубым нарушением всех мыслимых традиций. Может пригодиться, когда мы заняты или устали, и поэтому у нас нет ни времени, ни, будем честны, желания за ним следить. Вот и не надо ни за кем следить. Кофе – взрослый, разумный, самостоятельный напиток. И если положиться на его здравый смысл, все у нас отлично получится. Иначе просто не может быть.

• Наливаем в джезву воду, кладем пару-тройку зерен кардамона (целых, зеленых; неплохо бы перед этим их разломить, но, если очень лень, можно и просто так бросить).

• Если вы пьете кофе с сахаром, положите его прямо сейчас. Лучше коричневый, тростниковый. А если вы обычно кладете в кофе белый сахар, никогда мне об этом не рассказывайте. У меня сердце и нервы. Их надо беречь.

• Ставим джезву на плиту и идем заниматься своими делами или просто плюем в потолок, ни о чем не беспокоясь. Ну или беспокоясь, если нам это свойственно. Но только не о кофе. Лучше уж о судьбах мира, чем о нем.

• Какое-то время спустя выясняется, что вода в джезве закипела, и зеленые кардамоновые зерна весело скачут в бурлящем кипятке. Но кофе при этом у нас не сбежал, хотя мы за ним не следили. Потому что никакого кофе в джезве пока нет.

• Гасим огонь или его аналог. Если плита электрическая, джезву с конфорки придется убрать, чтобы вода больше не кипела. Если газовая, пусть стоит где стояла, не надо ей лишних стрессов. Ей и так нелегко, в ней прямо сейчас кофе варят в нарушение всех мыслимых правил, левой задней ногой, в пол-оборота, спустя рукава.

• Идем искать кофе. Или, к примеру, его молоть. А если кофе уже найден и смолот, придется придумать себе другое занятие примерно на полминуты. Важно, чтобы вода в джезве успела чуть-чуть остыть.

• Наконец, насыпаем кофе в джезву. Я обычно кладу из расчета две ложки с горкой на чашку. Но ни в коем случае не настаиваю. Можно положить и больше, и меньше, требования к крепости у каждого свои.

• Теперь, если по уму, следует подождать, пока кофе сам уйдет под воду. В это время мы можем спокойно заниматься своими делами или продолжать плевать в потолок, одновременно беспокоясь о судьбах мира. Главное, что следить за кофе совершенно точно не надо. Не за чем там следить.

• Считается, что перемешивать кофе ради ускорения процесса нельзя ни в коем случае. Тем не менее, если не терпится, можно перемешать. И сразу налить кофе в чашку. Все равно он будет отличный. Почему – не понимаю. Мистика какая-то. Но это так.

А самая страшная и даже отчасти постыдная правда о кофе заключается в том, что вполне можно обойтись вообще без джезвы. То есть сделать все то же самое в чашке.

В чашку наливают кипяток, сверху кладут кофе, раза в полтора больше, чем если бы варили его в джезве по всем правилам. Подчеркиваю: сверху! Это основное отличие от так называемого «кофе по-офицерски» (или «по-польски»), эта разница в технологии полностью меняет итог. И размешивать в данном случае лучше не надо, как бы мы ни спешили. Кофе должен утонуть в чашке самостоятельно, без посторонней помощи; обычно на это уходит около десяти минут. Результат получается удивительный. От столь варварских методов ничего подобного обычно не ждешь.

> Я сама так делала, пока у меня не было кофемашины. Мне говорили, что, если закрыть сверху блюдечком, будут особенные пузыри с радужной пенкой. Но я всегда забывала накрыть.

Спасибо, что напомнила. Чашку действительно лучше накрыть блюдечком. Но насчет пузырей не знаю. Для радужной пенки шампунь небось надо добавлять.

> Спасибо, что не бензин.

Это разные рецепты просто.

> Бензетто и шампучино.

О боже. Да нас с тобой нельзя пускать на кухню!

> Поздно, мы уже здесь. С полными чашками кофе. Из чего, кстати, следует, что чашки на кухне обязательно нужны.

Точно. Совершенно необходимы. Все мои любимые сорок чашек. Остальные полторы тысячи, так и быть, достанем из коробок потом.

> Наша любовь к чашкам может сравниться только с любовью к котикам.

Я сейчас кощунственную вещь скажу: чашки даже лучше котиков. Они на горшок не ходят. Вообще. Никогда! Правда иногда начинают делить территорию и даже сталкивать конкуренток с полок. Я точно знаю, я за ними слежу.

В общем, ясно: на кухне совершенно необходимы джезва, ложка и сорок самых любимых чашек. Зато без всего остального вполне можно обойтись.

> Погоди, а горячую еду есть той же ложкой с картонной тарелки? Или горячей еды в доме не предполагается?

Упс. Но кофе и есть горячая еда! Вкусный, полезный вегетарианский суп из молотых кофейных зерен. Практически без пяти минут борщ. А борщ – это натурально архетип горячей еды на все времена… Ладно, ладно, будем честны, ближе к вечеру я с тобой, конечно, соглашусь. Потому что аскетический острый профиль на фоне темного кухонного окна – это красиво. Очень красиво! Но голодно.

> Именно. Если ты собираешься хотя бы иногда есть дома – нужно что-то, в чем готовить еду, и что-то, чем ее есть (одного рта мало).

Но я могу есть не только ртом, а всем аскетическим профилем сразу. Это уже совсем другое дело, согласись.

> Аскетический острый профиль на фоне окна отлично сочетается с полной сковородой котлет.

Мне очень нравится твое предложение по оформлению аскетического профиля. Ладно, раз так, ничего не поделаешь, достаем сковородку. И мясорубку. И что еще мы достаем? Если предположить, что в нашем распоряжении внезапно оказалась условная шляпа волшебника, в которой есть все. Какая у нас программа-минимум? Без чего на самом деле ни на одной приличной кухне не обойтись?

Малый обязательный посудный набор

*• **то, чем есть готовую еду:** вилки, ложки, ложечки. Самое малое, n + 1, где n – количество живущих в доме, а 1 – статистическая погрешность: не захотелось мыть, пришел гость (одна штука; второй будет есть руками или неподходящим столовым прибором, аскеза есть аскеза). Добавим n + 1 «тупых» ножей – столовых, чтобы намазывать мягкое на твердое. И да, если все живущие в доме очень не любят мыть посуду, придется покупать расходной посуды и столовых приборов побольше.*

*• **то, чем резать еду:** лучшие ножи, какие вы можете себе позволить, с самой удобной ручкой, которая ляжет в руку, и точилку к ним. Нож нужно выбирать так, как выбирают спутника в путешествие, как подбирают бижутерию к наряду, как оглядывают шторы для кабинета и картины для ежедневного созерцания; нож – это то, на чем экономить нельзя. Лучше один хороший нож, чем десяток паршивеньких. Форма может быть любой, можно начать с «универсального», а там посмотреть, чего именно в нем не хватает – длины, тяжести или тонкости, – и докупить следующий, примерив к руке так же тщательно. Острый нож идет туда, куда его направляют, а тупой – соскальзывает, куда теория вероятности поведет, поэтому точилка обязательна; но с точилкой проще: отлично можно обойтись самой простой.*

– сюда же разделочная доска, минимум одна, деревянная или бамбуковая, чтобы ее можно было использовать и как подставку под горячее, и как блюдо для подачи сыра.

*• **то, с чего есть;** минимум n + 1:*

– глубоких супных мисок (сгодятся и большие порционные салатники).

– больших плоских тарелок (для больших порций еды).

– мелких плоских тарелок (для десертов и небольших порций).

– блюдец.

сюда же:

– одно большое блюдо.

– один большой салатник (стеклянный практичнее, потому что нормально подходит для разогревания в микроволновке; деревянный красивее, но очень непрактичен – впитывает все салатные заправки в частности и любые запахи вообще; стальной функциональнее – может выступить и в качестве посуды для готовки).

*• **то, из чего пить:***

– все любимые чашки всех возможных размеров (если таковых пока нет, необходимо накупить разных чашек под

предпочтительные порции любимых напитков; я одно время очень любила пить чай из литровых пивных кружек, например).

– чайник! И даже два чайника: электрический и стеклянный с сеточкой внутри.

– стаканы для всего – молока, воды, газировки, вина и так далее; минимум n + 1, но опыт подсказывает мне, что стаканов много не бывает.

• то, в чем готовить:

– маленькая неглубокая сковородка («омлет для двоих») с антипригарным покрытием.

– большая глубокая сковородка-сотейник с антипригарным покрытием и с крышкой к ней.

– кастрюля средних размеров, лучше всего – стальная со стальной же крышкой и блестящими внутренними поверхностями; такая кастрюля работает как термос; если оставить ее закрытой надолго – суп, мясо или что там еще готовится дозреет в ней самостоятельно, а если открыть – будет просто кастрюля. И кстати – если уж это минимальный набор – ее крышка вполне может подойти маленькой сковородке.

– стеклянная кастрюля со стеклянной же крышкой: в микроволновке что угодно разогреть, варенье в ней же из чего угодно сварить, в духовке запечь, кого поймаешь (и не пригорит, и пахнуть не будет, и криков не слышно из-под тяжелой крышки).

• то, чем готовить:

– комплект для перемешивания еды на сковородке с антипригарным покрытием (нет, стальные вилки и ложки для этого не годятся); выбирать самые удобные и прикольные, чтобы радовали каждый день.

– половник.

– шумовка (большая плоская ложка с дырками).

– большой дуршлаг.

– ма-а-аленькое ситечко для отцеживания кофейной гущи при разливании кофе из джезвы.

– веничек для взбивания и размешивания.

– давилка для картофельного пюре.

– овощечистка (самая удобная самой хорошей марки, она – тоже нож).

• то, во что прятать еду:

– холодильник! Как человек, какое-то время поживший в жарком климате без холодильника, настаиваю на том, что его отсутствие – не разумное самоограничение, а адовы хлопоты. Можно обойтись небольшим «холодильником холостяка», можно – ящиком-витриной, но совсем без него нельзя, тогда вся жизнь сосредоточится на вопросах типа «из чего сделать завтрак, когда в

доме ничего нет» и «куда деть то, что в нас не поместилось, пока оно не испортилось».

– контейнеры, в которых еда будет храниться в холодильнике. Можно начать с икеевского набора «семнадцать предметов разного размера за совершенно условные деньги», посмотреть, какие из них окажутся самыми удобными именно вам, и купить таких еще несколько, уже не экономя: дорогие хорошие контейнеры делаются из дорогого хорошего пластика, который и живет дольше, и с едой никак не взаимодействует (из чего делаются дешевые плохие контейнеры – догадайтесь сами). Всячески одобряю стеклянные контейнеры с пластиковыми крышками – в них еда отлично выглядит и идеально хранится.

– большой, но невысокий красивый ящик. Приятный взгляду плетеный ящик делает кухню по-настоящему уютным местом; к тому же он удобный и послушный: если поставить его на стол, в него можно составить бутылочки с соусами, если под стол, в нем можно хранить картошку, морковку и свеклу, если внутрь стола – складывать кухонные полотенца.

• расходные материалы:

– мусорные мешки подходящего размера (не такого, чтобы все живущие в доме в них уместились, а такого, который будет не мал и не велик мусорному ведру; да, ведру должно быть удобно, у него и так непростая жизнь).

– большая упаковка бумажных полотенец.

– пара красивых тканевых полотенец – ими приятнее вытирать мокрые руки, да и выглядят они отлично.

– тканевая или силиконовая прихватка; пригодится, даже если у всей посуды окажутся ненагревающиеся ручки.

– большой рулон бумаги для выпечки (это если у вашей плиты есть духовка, а если у вас нет ни духовки, ни даже плиты, а только микроволновка, пока пропустите этот пункт, но при случае все-таки достаньте из шляпы волшебника небольшую духовку).

– фольга (нужна, если печь в духовке какое-нибудь мясо; да и вообще может пригодиться в любой момент, так что пусть лучше будет заранее).

– коробка зип-пакетов из плотного пластика (лучше и дешевле всего – икеевские; в них можно хранить любое рассыпавшееся или недоеденное, любое срезанное с грядки, а также можно замораживать любое запасенное на зиму, от ягод на компоты до бульона на суп; словом, в хозяйстве эти пакеты совершенно необходимы).

И, наконец, мой личный лайфхак – подносы. Если составить

электрочайник, джезву, банку с кофе, сахарницу, солонку и баночки с самыми используемыми приправами на один поднос, а его уместить к плите, будет, во-первых, удобно, во-вторых, красиво, а в-третьих, проще убирать. Точно так же на обеденном столе можно в красивую плетеную коробочку с невысокими бортами поставить все, что должно находиться там постоянно: тогда оно будет знать свое место и не расползется по всему дому. Так что к малому кухонному набору имеет смысл добавить подносы и коробочки.

Ничего себе у нас получился минимум. Минимальный такой.

> Нет, ну можно, конечно, обойтись меньшим. Мои знакомые однажды концептуально ели новогодний салат оливье из мусорных мешков, в которых его смешали, потому что ни мисок, ни даже тазика не было.

Крутые какие ребята.

> Крутые-то крутые, но это неудобно! «Передай мне салатик», ага.

И даже «передай мою морду в салатик, пожалуйста». Зато теперь ясно, что на кухне всякого настоящего аскета всегда должен быть большой запас мусорных мешков. Главное, не ароматизированных. Оливье с запахом злой химической пародии на лаванду это, как по мне, не самое удачное сочетание вкуса и аромата.

> Не хочу показаться слишком настойчивой, но к мусорным мешкам все-таки имеет смысл добавить посуду из моего списка. Без нее не обойтись, верь мне.

Верю, куда деваться. Глупо не верить человеку, который много лет кормил семью и бесконечные толпы гостей. И, если уж на то пошло, регулярно готовит в гостях, то есть на чужих кухнях, где вечно не хватает самого необходимого.

> Места! На чужих кухнях вечно не хватает места. На моей, впрочем, тоже.

Так вот зачем все пытаются похудеть. Чтобы помещаться на своих кухнях.

Не поверишь, но нет. Самая важная часть кухни – длинная горизонтальная поверхность. И лучше бы это не был обеденный стол, потому что на нем вечно стоит какая-то хрень. Которую некуда убрать, потому что на кухне нет места!

Вот чувствуется, что наболело.

А худеть надо, чтобы помещаться по вертикали. Это разные проекции. Если бы я умела раскатывать тесто по вертикали, проблем бы не было, стен в доме достаточно.

Да, чтобы раскатывать тесто по вертикали, надо не худеть, а левитировать.

Причем левитировать должно тесто. Само.

Это даже справедливо, не все же поварам страдать. Мы как-то раз раскатывали тесто на вареники на полу. Ну, то есть, все-таки на специальной доске. Доска у нас была, а вот пресловутой горизонтальной поверхности не было. Даже обеденного стола с хренью, которую, в случае чего, можно смести на пол одним движением рукава. Положили доску на пол и ползали на карачках со скалкой, а что делать, когда вдохновенному гению среди ночи без вареника жизнь не мила. Процесс вышел упоительный, но повторять его все-таки почему-то не хочется. Да и самих вареников как-то тоже не очень хочется с тех пор. Надолго хватило.

Хуже ваших вареников – прости, не самих вареников, а отсутствия свободных горизонтальных поверхностей – только пригорающие сковородки. Особенно чужие пригорающие сковородки! На которых иногда приходится готовить, а выкинуть нельзя, потому что ты здесь гость.

О боже, да! Внимание, сейчас будет самый полезный хозяйственный совет на свете: если у вас дома есть сковородка, которая после каждой попытки что-то на ней приготовить выглядит так, словно на ней жарили свежепойманных мелких марсиан прямо в скафандрах, надо немедленно подарить эту сковородку марсианам, пусть сами друг друга жарят. Это занятие не для возвышенного земного ума. А если марсиане не прилетят, убоявшись наших подарков, из сковородки можно сделать шаманский бубен и пойти с ним в Нижний Мир – за новой, с антипригарным покрытием. Говорят, в Нижнем Мире их всем шаманам с такими бубнами сразу же выдают.

Я не умею делать шаманские бубны.

Да чего тут уметь. Берешь сковородку с пригоревшими марсианами за ручку, свободной рукой бубнишь. В смысле

стучишь.

Ясно. Значит, теперь у нас на кухне есть шаманский бубен.

И еще так называемый минимум необходимой посуды по твоему списку. Самое время расставить ее по местам, окинуть эту сиротскую картину печальным взором и осознать, что мы – взрослые, серьезные, реалистически настроенные люди, у которых внезапно появилась шляпа волшебника. И еще целых пять минут, чтобы достать из нее все, что нам действительно необходимо (потом волшебнику надо, например, мандрагору к ветеринару вести, а без шляпы выходить неприлично). Так что давай огласим полный набор и отпустим чувака, у него мандрагорочка плачет. А уж ветеринар как плачет, слов нет.

Большой обязательный посудный набор

И открывает его – тадамм! – посудомоечная машинка. Посуде необходим тот, кто будет ее хорошо мыть, а посудомойка понятна, предсказуема и делает ровно то, что обещает. К тому же я очень хочу посмотреть, как мы будем доставать ее из шляпы волшебника.

• ***из техники добавляем:***

– тостер.

– набор многоразовых пластиковых пакетов для тостера, с их помощью любой завтрак превращается из мучительного поиска еды в набор простых действий: достать из холодильника заранее приготовленный пакет, засунуть в тостер, через две минуты получить запеченный хрустящий бутерброд с начинкой.

– мультиварку.

– хлебопечку.

– мультифункциональный кухонный комбайн с чоппером и миксером.

– или отдельно большой чоппер (не мотоцикл), отдельно миксер с разными насадками, отдельно блендер, чтобы делать летом молочный коктейль из мороженого, а зимой – горячие крем-супы.

– кофемашину любимой марки (кофе в джезве получается вкуснее и он всегда разный, но я очень люблю – особенно с утра! – просто нажать на кнопку и гарантированно получить напиток, который мне уже однажды понравился).

– соковыжималку.

– отдельную морозильную камеру: чтобы заморозить сезонные фрукты и ягоды, чтобы наготовить впрок и потом только разогревать, чтобы лед для коктейлей хранить, наконец.

• ***дополняем столовые приборы:***

– десертными вилками (некоторые десерты гораздо вкуснее есть вилочками, чем ложечками; и потом, если когда-нибудь к вам на чай с тортом заглянет настоящий наследный принц и с великодушной неприхотливостью скажет: «У вас, конечно же, нет десертных вилок?» – вам будет чем его удивить).

– десертными ножами (выглядят как мини-лопаточки для торта, так и используются).

– ножами на все случаи жизни (пилкой для хлеба, рубилкой для мяса, широким ажурным ножом для сыра, широким с засечками – для разрезания роллов, узким тонким – для филетирования, и коротким – чтобы с фруктов шкурку снимать).

• ***дополняем посуду:***

– небольшими порционными салатниками-пиалами.

– большими и очень большими круглыми салатниками из разных материалов.

– мелкими розетками для варенья и соусов.

– соусниками, конфетницами, блюдами и салатниками странной формы, красивыми бутылками для уксуса и масла (все это нужно скорее для украшения кухни, чем для чего бы то ни было еще; но когда пригождаются, очень радуют).

• в кухонный инвентарь добавляем:

– коврик для сворачивания роллов (а в расходные материалы добавляем прозрачную пленку для его оборачивания).

– овощерезку со сменными лезвиями, подставкой-корытцем и держалкой для нарезаемых овощей.

– несколько разделочных досок разных размеров и форм из разных материалов (у одной моей подруги среди десятка досок одна – стеклянная в форме рыбы, используется для нарезки рыбы и особо душистых сыров, а другая – фарфоровая в форме яблока, работает в основном украшением кухни и иногда – подставкой под горячее).

– разные большие ложки: для блинного теста – небольшой половник с носиком; для размешивания супа в мультиварке – большая пластиковая ложка особой формы; для размешивания супа в стальной кастрюле – просто огромная ложка, и так далее.

– разные венчики (например, к стальному из минимального набора докупаем силиконовый для размешивания заварного крема в антипригарном ковшике и автоматически превращаемся в настоящих сибаритов).

– штуковины, которые хочется попробовать в деле: терки для снятия цедры с лимонов, приспособления для разрезания яблок на секторы, кондитерские шприцы и так далее. В этой категории главное – не экономить, не думать: «Я куплю дешевую китайскую приблуду, просто чтобы попробовать, а если окажется, что мне это надо, куплю себе дорогую правильной марки». Некачественная вещь либо не будет работать вовсе, убеждая вас в том, что вам не надо было ее покупать, либо моментально сломается, а дорогую – даже если вы поймете, что больше не хотите легким движением руки напиливать морковку на корейские салаты – будет приятно передарить.

– маленькую соковыжималку для цитрусов (тоже нужно брать самую качественную из возможных, она выжмет весь сок до последней капли).

– удобную скалку с неподвижными ручками и вертящейся центральной частью (аскет раскатывает тесто либо бутылкой, либо неудобной скалкой; практичный аскет покупает уже готовое и раскатанное тесто).

• посуда для готовки прирастает:

– большущей кастрюлей (для борща, компота, заведения дрожжевого теста в качестве домашнего любимца, для всего большого и объемного – да хоть пельменей на толпу гостей сварить).

– двумя-пятью ковшиками разных размеров и с разным покрытием, от антипригарного до стального.

– блинной сковородкой (плоской с очень невысоким бортиком).

– ребристой сковородой «гриль» (неоценимая вещь для жарки овощей в сезон).

– сковородой вок (овощи и мясо по-азиатски удобнее жарить именно в воке, хотя можно и в сотейнике).

– сковородкой на яичницу из одного яйца (ничто так не выдает сибарита, как наличие у него специальной сковородочки для одинокого сибаритского завтрака; а еще на ней удобно жарить яйцо, которому предстоит стать начинкой для бутерброда, получается гораздо красивее, чем многоглазая яичница, раздраконенная на части).

– формами для запекания:

круглой высокой разъемной металлической с антипригарным покрытием (в ней может быть шарлотка, чизкейк, любой большой пирог);

большой прямоугольной стеклянной с высокими бортами (для запеканок, порционного мяса, тирамису);

небольшой прямоугольной (для лазаньи; может быть из любого материала);

большой овальной с крышкой (это так называемая «утятница», она может быть из любого материала, лично я предпочитаю жаропрочное стекло);

овальной с невысокими бортами – для сладких и несладких пирогов из песочного теста;

силиконовыми формами для выпечки маффинов, по шесть на одном листе (в них можно не только кексы печь – а сделать, скажем, сразу шесть омлетов вообще без труда, ну или почти без);

а также набором одноразовых форм разного размера – просто потому, что хочется понять, пригодятся ли они в хозяйстве и если да, то для чего;

двумя силиконовыми ковриками для выпекания печенья, коржей торта или чего угодно еще (если печь, одного оказывается мало, а если не печь, оба оказываются лишними);

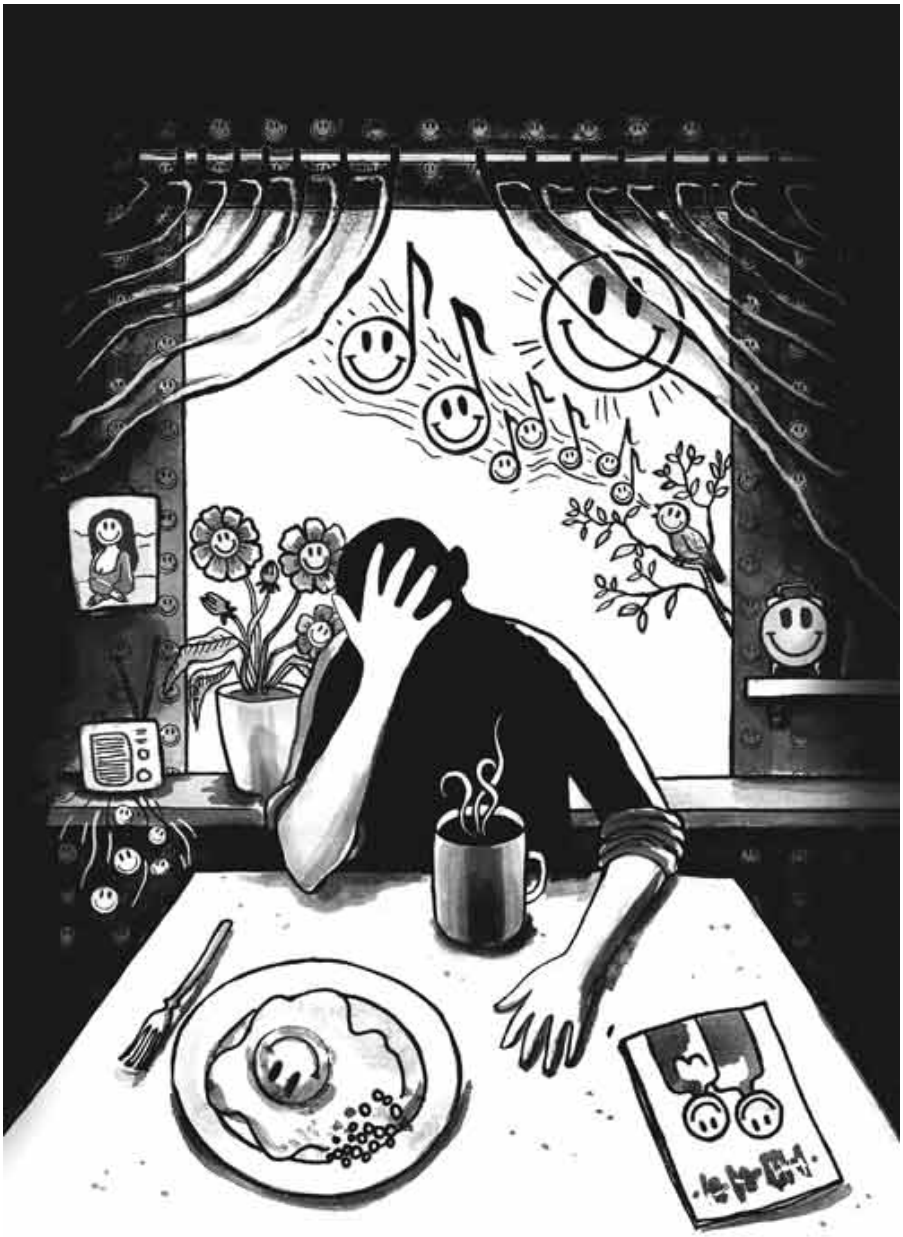
набором для вырезания печенья (бывает даже в тех домах, где печенья не пекут никогда; думаю, они зарождаются самопроизвольно из сочетания муки, сахара и масла).

Организуем пространство, вкладывая в каждый ящик кухонной стойки разделитель для столовых приборов. Что бы там ни хранилось, пусть оно лежит на месте, а не прячется друг за друга, раскатываясь и ломаясь.

А еще я ужасно люблю органайзеры для пакетов, ящики с крышками для раздельного собирания мусора, раковинные мусорорубилки и прочие неочевидные штуки, про которые сам не знаешь, что они были нужны, пока такой не обзаведешься.

Пятиминутка кухонного проповедничества: если вам очень хочется пельменницу, не отказывайте себе в ней. Если вам не хочется обзаводиться фартуком, не покупайте его себе, даже если все ваши родственники вносили фартук на кухню раньше, чем впускали в новый дом кошку. Главное в готовке – это свобода творчества. Делайте то, что хотите, так, как вам кажется приятным, и не делайте ничего такого, чего не хотите делать. Например, не готовьте, если вам это не нравится – вся индустрия приготовления еды, от китайских кафе до пельменных фабрик, выросла именно для того, чтобы люди себя не мучили.

Утро вечера пиздец



Утро – такое специальное полезное время суток, которое милосердные небеса изобрели, чтобы человеку было легче смириться со своим смертным уделом. Ничего-ничего, еще немножко, и больше никаких будильников, – думает обитатель юдоли скорби, шаркая тапками по пути из спальни на кухню, где ему предстоит приготовить завтрак. На этом месте меня душат слезы, и я, скорбно воздев руки к кухонным полкам, вопрошаю: но как? Как?! В смысле как в этом прискорбном состоянии сознания готовить еду? И зачем? И если на то пошло, какую? Лично я с утра только кофе могу сварить. То есть на самом деле тоже не могу, но приходится. Просто выхода нет.

Мне так тебя сейчас жалко!

Да ладно. Во-первых, не меня, а моего, как говорят в таких случаях, лирического героя. А во-вторых, он просто придуривается, чтобы все вокруг почувствовали себя на его фоне могучими богатырями и сами приготовили этот чертов завтрак. При удачном стечении обстоятельств, его можно будет отобрать.

Что касается меня, я с утра обычно просто смотрю на кошку. Иногда на двух кошек сразу. Это, по крайней мере, снимает вопрос о смысле жизни, который обычно терзает по утрам всякий белковый организм. Потому что вот же он – смысл.

Да, котики – это один из лучших смыслов жизни. Но по утрам это очень голодный смысл.

Вот поэтому, посмотрев на кошек, я сразу иду варить кофе. Кошки знают, что, пока я не выпью кофе, я никого не буду кормить. И идут заниматься медитацией, чтобы приятно и с пользой провести время. Таким образом, кошки познают свое ежедневное дао, а я получаю кофе. От себя же и получаю, но все равно. После чего можно превратиться в Геракла, голыми руками раздирающего пачки с кошачьим кормом. Или даже сокрушающего банки с кормом. Как пойдет.

Ты великий гений воспитания. Мои коты привыкли, что нельзя стучать в дверь спальни, пока я не встала, что нельзя жрать корм из мисок друг друга (у них у всех разный), но вот к правилу «нельзя кидаться под ноги человеку и орать: какой тебе кофе, ЖРАТЬ ДАВАЙ!» – мне их приучить не удалось.

Я примерно такой же гений воспитания, как ядерный

реактор. Просто всем сразу ясно, что к ЭТОМУ лучше близко не подходить. Я спросонок ужасное существо. Но правда (это тоже рецепт, только не совсем кулинарный), если повторять вслух: «Ненавижу все живое», – быстро становится смешно. А там глядишь – и кофе уже сварился. И умиротворяюще пахнет. И радиации нет как нет.

> Вот сварить кофе в джезве с утра я точно не осилю. Зажарить яичницу – легко, соорудить омлет – спокойно, даже овсянку в микроволновке – все могу. А кофе – нет. Эта магия требует полного пробуждения.

Ну слушай, из первой главы уже известно, как я НА САМОМ ДЕЛЕ варю кофе по утрам. Так кофе варить нельзя. Но поскольку нема дурных со мной связываться, кофе на всякий случай получается вкусным. Вот и все.

> Кофе мне по утрам варит машина. А завтрак лучше, чем я сама, мне точно никто не сделает. Поэтому приходится делать. И он для меня – самая вкусная еда дня.

Многие, кстати, так говорят. Даже непонятно, почему вы все не готовите себе завтраки три раза в день. Или четыре, или восемь, или сколько там раз принято есть.

А меня завтракать по-человечески отучила школа. Уроки у первой смены начинались, как это принято, в 8:00. Хорошо было одно: школа находилась прямо в нашем дворе. Поэтому можно было встать без десяти восемь, кое-как натянуть заранее приготовленную одежду и добежать до школы. Завтрак в этот режим полета, как мы понимаем, не втискивался.

> А у вас в школе тоже еда была несъедобная? У нас кормили завтраком между какими-то уроками, но с тем, что там предлагали, даже рядом стоять не стоило, не то что есть.

Завтраком в школе кормили тех, кто за него заплатил. Ясно, что родительские деньги в кассу отдавать нет дураков. Поэтому я не знаю, какие там были завтраки. Зато в школьном буфете продавали булки-«восьмерки». Они и правда были в форме значка бесконечности. Сдобная такая бесконечность. Тогда они казались умопомрачительно вкусными. Но это ж сперва до перемены надо как-то дожить. И мелочь найти в кармане. Хоть в чьем-нибудь.

А после школы у меня практически сразу началась

Интересная Жизнь с больших букв «И» и «Жэ». Очень голодная интересная жизнь. Поэтому приучиться к завтракам не получилось: желание может и было, а самих завтраков – нет. Так и не удалось заново к ним привыкнуть. И вот теперь наконец-то у меня все условия: еда есть, а в школу не надо. Но поди себя заставь.

Вообще если есть с утра не хочется, то – революционная мысль! – можно с утра не есть.

Нет, что ты, я закаляю волю. И теперь по утрам беру к кофе кусок бублика. Иногда с сыром. Такой невообразимый духовный рост.

Ого. Даже с сыром!

Именно. Это очень сложно, но нет ничего невозможного для несгибаемой созидательной воли. Я тебя научу.

Как съесть сыр вот прямо с утра

Сыр, который мы едим с утра, отличается от сыра, который мы едим в течение дня, в первую очередь, тем, что с утра его неохота резать. Поэтому в холодильнике всегда должна лежать упаковка сырной нарезки. Вкусной сырной нарезки, невкусный сыр нам в доме не нужен. Особенно по утрам, когда жизнь исполнена страдания.

Упаковка сырной нарезки, которую мы будем есть с утра, отличается от упаковок сырной нарезки, которые мы сожрем ближе к вечеру, тем, что с утра ее даже открывать влом. Поэтому желательно вскрыть упаковку заранее, накануне.

Если вы забыли вскрыть упаковку заранее, вам же хуже. Но совсем уж безвыходным ваше положение не назовешь. Можно собрать волю в кулак, а глаза в кучку. Собранными в кучку глазами следует внимательно посмотреть на закрытую упаковку и увидеть, что один из ее уголков выделен ярким цветом. Красным, например. Или зеленым. Или синим, бывает и так. Сейчас я сообщу вам страшную мистическую тайну, которую шепотом передают друг другу утренние жрецы (то есть люди, которые жрут по утрам) уже сто миллионов лет: чтобы открыть упаковку, надо потянуть за этот уголок. Только никому не рассказывайте, пожалуйста. Чем меньше священных тайн вы разгласите, тем меньше богов пожелают вас покарать; кажется, это называется «арифметическая пропорция». Точно, она.

Если упаковка плевать хотела на наши с вами священные тайны и не открывается все равно, придется позвать на помощь кого-нибудь из близких. Сами виноваты, что с нами связались, пусть теперь мучаются с этой проклятой упаковкой, а мы пока кофе попьем. Будем считать, это нам вместо пресловутой кружки воды, вколоченной в крышку гроба, ради которой люди обычно обзаводятся семьями.

А если вы – удалившийся в пустынь отшельник, бедный одинокий никем нелюбимый зайка или просто счастливый старый холостяк, придется браться за оружие. Конкретно – за холодное. От пулемета в данной ситуации мало пользы, разве только душу отвести. Зато острый нож, вонзенный в коварный пластик, поможет исправить положение, вскрыть упаковку, восстановить справедливость и заодно баланс разных полезных веществ в организме. Впрочем, насчет веществ точно не знаю, но так говорят.

Ты настоящий герой! Но нет предела совершенству.

И сейчас я расскажу тебе, как можно добыть горячий завтрак буквально двумя движениями рук.

Не запугивай меня.

Ну слушай, после победы над сырной упаковкой следует двигаться дальше, к сияющим вершинам под названием «горячий тост с ветчиной и сыром».

Ладно. Пошли к вершинам.

Горячие бутерброды в тостере

Вечером в многоразовые огнеупорные пакеты для тостера нужно сложить хлеб, ветчину и сыр; пакеты спрятать в холодильник. Утром:

1) откройте холодильник

2) выньте из него пакетик для тостера с подготовленным бутербродом внутри

3) засуньте в тостер

4) нажмите кнопку

5) идите чистить зубы. Вернувшегося из ванной героя будут ждать хрустящие горячие бутерброды.

> Я соврала, движений оказалось не два, а целых четыре, плюс чистка зубов, но она-то в любом случае неизбежна. Уверена, что ты справишься!

Такое вполне может случиться. Особенно если накануне вечером я найду кого-нибудь, готового заранее сконструировать для меня эти чертовы бутерброды. Аккуратно сложить вот это все вышеперечисленное, а потом еще засунуть в пакеты. Немыслимая ловкость рук!

> Да, главный секретный компонент простого и вкусного завтрака – человек, который все подготовит с вечера.

Ну, в общем, это секрет любой хорошей еды – человек, который ее тебе приготовит…

> Да!

…второй секрет – как самому не оказаться этим человеком.

> Но у нас кулинарная книга, так что придется переформулировать: «Как не впасть в отчаяние, обнаружив, что человек, который готовит еду, – это ты сам».

Обнаружив, что этот человек все-таки ты, можно для начала почитать, что мы об этом понаписали. По крайней мере, станет ясно, что ты не один такой в мире, несчастный утренний страдалец с поварешкой наперевес. Некоторые другие люди тоже вынуждены готовить себе завтрак. Причем далеко не все они

умерли в немыслимых мучениях. Большинство живы до сих пор. Даже те горемыки, которые варили кашу. А потом сами добровольно ее ели. Не знаю, правда, зачем.

Как – зачем? Каша – это вкусно. И очень просто. Например, гречку можно с вечера заварить в термосе. А овсянку очень быстро приготовить в микроволновке.

И вот прямо с утра у нас будут овсянка и гречка. На выбор! Именно так я и представляю себе ад.

А рай ты себе как представляешь?

Так в раю вообще просыпаться не надо. А если случайно все-таки проснешься, там уже пахнет кофе.

Кофе и свежими булочками с корицей! В раю они всегда теплые, и печь их не надо. И в них нет никаких калорий.

Ладно. Берем твои булочки в рай.

Слушай, так с тобой бывает легко договориться!

В раю – да. Для того, собственно, и придумали рай. Но прежде, чем мы все там окажемся, предлагаю открыть человечеству технологию создания небольшого бюджетного ада на каждой уютной утренней кухне. В смысле научить его готовить кашу, черная тень которой угрожающе над нами висит. Зачем еще и нужны кулинарные книги, если не для разглашения самых чудовищных тайн некромантии. Иначе кто бы в здравом уме стал их читать?

Гречка в термосе

Вечером, перед сном, в пищевой термос с широким горлом сложите гречневую крупу и залейте кипятком из расчета «как на пачке написано». Если на пачке не написано ничего, нужно взять четыре объема воды на один объем крупы (учитывайте это, чтобы все вместилось в термос). На одну порцию обычно достаточно полустакана сухой гречневой крупы. Бросьте в термос небольшой кусочек (примерно чайную ложку) сливочного масла, насыпьте соли на кончике этой же ложки. Размешайте. Закройте термос. Оставьте его на столе на кухне.

Утром у вас будет теплая каша.

Овсянка в микроволновке

На одну порцию понадобится:

– треть стакана овсяных хлопьев (не быстроразваривающихся, а обычных; можно с отрубями, так даже вкуснее)

– половина стакана кипятка

– стакан молока

– большая стеклянная салатная миска

– щепоть (сколько между указательным и большим пальцами поместится) соли

– две чайных ложки сахара

– чайная ложка сливочного масла

В большой стеклянной салатной миске заварить овсянку кипятком, добавить соль, сахар, масло, размешать, залить молоком, поставить в микроволновку и на самой большой мощности довести до кипения молока (обычно это 1–3 минуты). После этого выставить таймер на 10 минут, мощность – на 50 % и идти заниматься другими утренними делами. Завтрак поспеет сам.

Большая миска нужна, чтобы овсянка не сбежала, иначе придется мыть микроволновку, голодному и злому, а это уже как-то чересчур.

Лучшими дополнениями для такой каши я считаю сочетания «белый йогурт + клубника», «брынза + абрикосовое варенье» и «творог + натертый пармезан». Вмешать дополнения в горячую кашу и сразу есть.

Я вот тебя слушаю и понимаю, что есть прекрасная альтернатива этому кромешному ужасу. Можно просто достать из холодильника йогурт. Открыть его даже проще, чем сырную нарезку. Я тебя научу.

Йогурт по утрам

1. Купить йогурт.

2. Убрать йогурт в холодильник и забыть о нем.

3. Однажды утром достать стаканчик йогурта из холодильника.

4. Открыть его, подцепив кончиком пальца язычок фольги, тянуть очень аккуратно, чтобы крышечка не порвалась, она нам пригодится, когда мы печально посмотрим на йогурт, поймем, что его не хотим, аккуратно накроем и поставим обратно в холодильник.

Слушай, а может быть, все-таки яичницу?..

Да хоть десяток. Нам с йогуртом уже ничего не страшно. Тем более, он спрятался в холодильник, а я… Предположим, я просто герой.

Десяток? Легко!

Яичницы и омлеты для героев

Общие принципы:

• куриные яйца должны быть свежими и самыми лучшими, какие вы можете купить. Вообще компоненты любого составного блюда должны быть наилучшими – и кто сейчас скажет: «спасибо, кэп», – тот, наверное, никогда не слышал: «Возьми горошек подешевле, какая разница, это же на салат». Так вот, салат ошибок не прощает, а вкуснейший омлет будет только из наилучших яиц.

• для омлета с условно сухими начинками (колбаса, ветчина и так далее) обязательно нужно что-то еще, кроме яиц. Сливки (две столовых ложки на одно яйцо) или сметана (чайная ложка на одно яйцо) подойдут идеально.

• для омлета с условно влажными начинками (лук порей-грибы-брынза, брынза-брокколи-ветчина, брынза-сыр-зелень) нужны только яйца.

• омлету вообще без начинок полагается полстакана молока и пол-чайной ложки муки на одно яйцо.

• яйца в омлет можно взбивать, а можно перемешивать; вкус будет одинаковым, консистенция – разной, попробуйте и так и эдак и выберите, как вам больше нравится.

• температурный режим и правильное количество масла на сковородке очень важно для того, чтобы еда из яиц получилась идеально вкусной.

• порция на одного – не меньше двух яиц, точка.

Рецепты

Идеальная яичница-глазунья*для одного готовится на самой маленькой сковородочке из большого посудного набора. Именно на этой сковороде получится правильная толщина белка. Если сковородки эгоиста у вас нет, готовьте глазунью сразу на всю ораву, то есть на троих, не меньше.*

Главная характеристика глазуньи – твердый белок и жидкий желток. Набрызгайте или смажьте маслом сковородку, да, прямо холодную, вылейте на нее все необходимые яйца, посолите и поперчите, и поставьте сковородку на самый маленький огонь, какой вам позволяет плита. Накройте крышкой, лучше прозрачной. Как только желток подернется белой пленкой, выключите огонь; если плита электрическая, переставьте сковородку на холодную конфорку. Через пять минут можно снимать крышку со

сковородки, раскладывать яичницу по тарелкам и радоваться тому, какой идеальной она получилась: жидкий желток, твердый белок, никакой хрустящей корочки по краям.

Да, для этого придется следить сквозь крышку сковороды, подернулся уже желток пленкой или нет. Да, это сверхзадача. Да, я сама обычно так не успеваю, поэтому делаю по-другому.

Неидеальная яичница-глазунья

Разогреваю сковородку на максимально большом огне так, чтобы она почти задымилась. Сбрызгиваю ее маслом – так, чтобы оно было по всей сковороде изнутри, а не только капелькой в центре. Выливаю (осторожно, стараясь не порвать пленки желтка) все необходимые яйца. Солю, перчу, накрываю крышкой.

И выключаю плиту, не переставляя сковородку.

За пять минут на постепенно остывающей электроплите яичница успевает приготовиться сама. Да, у нее не столь идеальный вид – кое-где не схватывается белок, кое-где подпекается желток и снизу она не белая, а золотистая; зато всех хлопот – снять ее с плиты, когда прозвенит таймер.

Возможно, вашей плите понадобится больше или меньше времени, чтобы довести яичницу до состояния готовности, но это придется выяснять экспериментально.

Яичница-болтунья*делается, когда с глазуньей что-то пошло не так – например, желтки растеклись по сковородке. Тогда их можно перемешать с белками, и получится болтунья. Можно допечь ее до окончательной плотности, но вкуснее она все-таки, когда желтки остаются полужидкими.*

Начинок для яичницы множество, что в нее ни всыпь, все будет вкусно. Одно из самых популярных сочетаний – помидоры и сыр.

Яичница с сыром и помидорами

На одну порцию потребуется:

помидор с полкулака взрослого человека

два яйца

сыр – минимум 25 граммов (больше – вкуснее).

Сладкий летний помидор нарезать крупными кусками и жарить на сковородке на среднем огне до смены цвета и консистенции; присолить, вылить сверху яйца, посыпать сыром (или уложить пластинки сыра), перемешать, накрыть крышкой. Через пару минут снять с конфорки (если у вас электроплита) или выключить огонь (если газовая). Еще через пять минут – подавать.

Отличными компонентами в летней яичнице будут кабачки, сладкие перцы, морковка; их нужно нарезать некрупными кусочками и довести почти до готовности (морковку и перцы – до мягкости, кабачки – до прозрачности), а потом залить яйцами. Уже потушенных овощей на сковородке должно быть не больше чем на два пальца; яиц – столько, чтобы плотно залить сверху; обязательно хорошо перемешать все на сковородке, тогда лишняя жидкость из овощей сделает яичницу более воздушной.

Если же вы перетушили овощи и у вас получилась почти икра, не беда, приготовьте шакшуку.

Шакшука

Подготовьте для каждого яйца место, раздвинув овощи на сковородке; вылейте яйца по отдельности в эти «гнезда»; накройте сковородку крышкой; убавьте огонь до минимума и выключите совсем (или снимите сковороду с конфорки электроплиты), когда желтки подернутся белой пленкой. Через пару минут открывайте, делите, подавайте.

Омлет с луком пореем, грибами и брынзой

Если честно, в детстве меня здорово поддерживала мысль о том, что когда я вырасту, ни одна зараза больше не сунет мне в тарелку вареный или тушеный лук. И посмотрите, что со мной стало: не только сама его ем, но и другим предлагаю. Впрочем, впервые я попробовала такой омлет этим же способом: стащила с тарелки подруги кусочек и – о-о-о. Сами увидите.

На одну порцию потребуется:

– три белых части лука порея, каждая длиной сантиметров десять

– две чайных ложки сливочного масла

– два яйца

– кусочек брынзы не менее 50 граммов (чем больше, тем вкуснее, но, если объем брынзы будет больше объема яиц, омлету будет трудно схватиться)

– шесть некрупных шампиньонов

– соль

– половина чайной ложки сахара

Белые части лука порея, нужно нарубить как можно тоньше, кольцами или (если стебли очень толстые) полукольцами. Шампиньоны нарезать так, чтобы быстро приготовились – либо тончайшими большими пластинками, либо толстыми маленькими кубиками. Брынзу раскрошить без разницы как (по результату

поймете, как вам вкуснее). Яйца взбить веничком до состояния «бесследно стекают с веничка, но пока не превратились в пену».

На сковородку – сливочное масло, растопить на среднем огне, присыпать солью (щепотки будет достаточно), сложить сверху лук порей и пассеровать (тушить в масле под крышкой) до мягкости (он сменит цвет и начнет золотиться по краям).

Когда лук дойдет, высыпьте на него шампиньоны и брынзу, накройте крышкой, подождите, пока все продукты дадут сок. Как только сок запузырится вокруг кусочков еды, снимайте крышку, выливайте яйца прямо в пузырящуюся жидкость, ровной тонкой струйкой по всему пространству сковороды. Смешиваясь с кипящим соком, взбитые яйца превращаются в суфле.

Перемешивать ничего не нужно, накройте сковородку крышкой и подождите несколько минут. Как только сверху схватилось – еда готова, раскладывайте ее по тарелкам.

Без шампиньонов это тоже очень вкусно, но тогда присыпьте порей сахаром, когда будете пассеровать; половины чайной ложки на большую сковороду будет достаточно.

Омлеты-суфле

Моя самая любимая еда на завтрак – омлеты-суфле, воздушные пышные нежные. Бывают еще омлеты-рулеты (их сворачивают на сковородке во время приготовления, и повар при этом выглядит таким ловким фокусником), омлеты-запеканки (их запекают в форме в духовке) и даже омлеты-маффины (их тоже готовят в духовке в формах для порционных кексов, наполняя каждую начинками и заливая взбитыми яйцами со сливками). Но самые мои любимые – именно омлеты-суфле из яиц, взбитых венчиком до жидкой пены. Второй компонент – либо сметана (чайная ложка на яйцо), либо сливки (столовая ложка на яйцо), либо молоко + мука (полстакана молока и четверть ложки муки на яйцо). Сначала нужно взбить яйца, потом добавить молочный компонент и хорошо перемешать (сметану придется вбивать, она плохо растворяется в яичной пене).

В такой омлет подойдут любые начинки. Готовить его нужно на сбрызнутой или смазанной маслом сковородке, на маленьком огне, под крышкой, периодически проверяя, не подгорает ли снизу (если подгорает, нужно приподнимать края, пуская вниз жидкость из сердцевины омлета).

Омлет с лососем

Самый вкусный на свете омлет-суфле готовили в питерском кафе «Кофе-Брейк». Кафе давным-давно закрылось, но я успела узнать рецепт и до сих пор так готовлю.

На одну порцию понадобится:

– квадратный пшеничный тост из самого вкусного хлеба

– самый ваш любимый сорт крим-чиза или плавленого сыра

– ломтик копченой или соленой семги или форели

– два яйца

– две столовых ложки сливок жирностью от 10 % до 33 % (все, что жирнее, будет больше похоже на маскарпоне, чем на сливки)

– сковородка для порционной яичницы

– масло для смазывания сковородки

Поставьте сковородку разогреваться на маленький огонь, сбрызните или смажьте ее маслом.

Взбейте яйца до состояния очень жидкой пены, влейте сливки, перемешайте, посолите.

Суньте хлеб в тостер, нажмите кнопку.

Вылейте взбитые яйца в сковороду, накройте крышкой и готовьте омлет, пока он не схватится посредине.

Выньте тост из тостера, смажьте крим-чизом с одной стороны и на нее же положите соленую или копченую семгу. Уложите на тарелку. Это будет основа.

Как только омлет схватится посредине, подденьте его по краям – он должен легко отходить и даже пытаться соскользнуть со сковородки, – а потом легким движением, как куличик в песочнице, переверните его на бутерброд с семгой.

Если попали точно, будет очень красиво. Если попали неточно, не расстраивайтесь, на вкус это не влияет.

Можно еще сверху посыпать любой зеленью и украсить тонким ломтиком легкоплавкого сыра, но и без них хорошо.

Кстати, именно в «Кофе-Брейке» мне подсказали идею варить кофе с перцем на розовой воде. Огромное им за это спасибо. Про черный перец в общем и раньше было все известно, в конце концов, наше поколение училось варить кофе, когда обычным набором пряностей на кухне были соль, перец да лавровый лист, и угадай, что из этого набора не портило вкус напитка. А вот насчет роз мне без подсказки в голову не пришло бы. С тех пор я часто кладу в джезву пару-тройку сухих розовых бутонов (мне так нравится больше, чем добавлять в воду розовый сироп). Ну и черный перец, конечно, куда ж без него.

Кроме того, по утрам в «Кофе-Брейке» были совершенно выдающиеся сырники. Вот чего нам не хватает в главе про завтраки. Давай рецепт!

Не дам, к сожалению. Сырники у меня не

получаются даже по чужим рецептам. Разваливаются они у меня.

Это, вероятно, ужасное фамильное проклятие, иначе я это объяснить не могу. Потому что сырники даже у меня никогда не разваливались. Только я уже не помню, что нужно сделать перед тем, как сырники начнут не разваливаться. В смысле что с чем перемешивать, и главное, зачем. Можно, конечно, встать к плите, чтобы само вспомнилось, но этого несчастья мне все-таки хотелось бы избежать.

Однако глава про завтраки без рецепта сырников – полный провал. Это уже какая-то панк-кулинарная книга. Попирающая основы основ. С другой стороны, должен же их хоть кто-то однажды попрать.

Зато я умею делать отличную творожную запеканку. Это легко даже с утра: все смешал – залил в форму – пошел в душ.

О. Это выход. Тогда так и напишем: сырники любой дурак делать умеет, а вот правильную творожную запеканку с утра – только мы. Учитесь, пока мы живы. Впрочем, можете не торопиться, еще лет триста у вас есть.

Творожная запеканка в мультиварке и без нее

На восемь порций (то есть на большую толстую запеканку) вам понадобится:

– три пачки творога по 250 граммов каждая; можно брать творог любой жирности, главное, чтобы нравился его вкус и консистенция; когда я использовала обезжиренный творог «в кишке», получалось почти суфле, а из очень жирного и очень гладкого творога – почти чизкейк

– банка (250 граммов) сметаны 10 % жирности или большая банка (400 граммов) йогурта 4,5 % жирности

– 3 больших яйца или 4 маленьких

– столовая ложка кукурузного крахмала

– ванили или ванилина по вкусу (если вы пока не знаете своего вкуса, положите чайную ложку ванильного сахара и оцените результат, попробовав сырое тесто)

– две столовых ложки сахара или соответствующее им количество сахарозаменителя

– упаковка сливочного масла (из нее мы израсходуем не больше пяти граммов, просто целой пачкой удобнее натирать кастрюлю)

Вечером накануне того дня, когда вы захотите позавтракать запеканкой, раскутайте упаковку сливочного масла с одной стороны и, взяв ее за другую (как мороженое), смажьте маслом кастрюлю мультиварки. Если вам нравится какой-то другой способ смазывать посуду маслом, не стесняйтесь его использовать. После этого масло можно убирать в холодильник, оно нам больше не понадобится.

Все остальные продукты смешайте в большой миске. Вымешивайте до полного растворения сахара. Поскольку творог и йогурт кислые, сахар в них растворится сам собой, так что можно тщательно вымешивать, играя в Настоящего Повара-Кулинара, а можно просто сложить все вместе, пойти покурить минут на пять-десять, а потом в несколько быстрых движений размешать тесто. Главное, чтобы оно было однородным.

Попробуйте его. И попробуйте не съесть его все (да, оно очень вкусное, похоже на крем или на пудинг). Если смогли остановиться, сложите будущую запеканку в форму для мультиварки и поставьте в холодильник, а миску… все взрослые люди знают, что делать с остатками сладкого теста в миске.

Утром достаньте кастрюлю из холодильника, вставьте в

мультиварку, закройте крышку, нажмите кнопку «выпечка» и идитезаниматься чем-то другим. Через положенное количество времени ешьте, заливая йогуртом, намазывая сметаной или украшая мороженым.

Некоторые интересные факты о нашей запеканке.

Горячей эта штука совсем-совсем нежная, охлаждаясь, она уплотняется. Если получится слишком нежной, в следующий раз положите в два раза больше крахмала. Если хотите совсем пироговой плотности, положите в тесто вместо крахмала 2 столовые ложки манки.

Если печь запеканку не на стандартном режиме выпечки, а 45 минут на температуре ровно в 100 градусов, потом два часа остужать в открытой мультиварке, а потом аккуратно высадить на блюдо и еще на полсуток поставить в холодильник, получается почти чизкейк. Но так долго ждать неинтересно.

И наконец.

Если у вас нет мультиварки, это не беда. Все то же самое можно сделать в неразъемной форме в духовке. Если делать в разъемной, запеканка потечет, и вам придется отмывать духовку, а это – не лучшее начало дня.

Вот умеешь ты создать идеальное постапокалиптическое настроение. При мысли о духовке, которую кому-то придется отмывать, мне сразу хочется бросить все и уйти на край света в чем есть, то есть босиком и в пижаме. Просто чтобы отвлечься от скорбного знания, что где-то на этой планете сейчас страдает живое существо, пусть даже гипотетическое, вымышленное нами для поучительного примера. Ну или на худой конец просто завершить эту ужасную главу. Вся остальная еда, по крайней мере, готовится не с утра пораньше, поэтому дело пойдет веселей.

> Дело прямо сейчас пойдет веселей. Потому что нам предстоит идеальный завтрак.

Как по мне, идеальный завтрак – это практически любой завтрак в два часа дня.

> Да хоть в шесть вечера. Когда пожелаешь. Это мое ноу-хау: очень просто в приготовлении, идеальный баланс белков-жиров-углеводов и ненадоедающее сочетание продуктов (потому что они могут быть какими угодно) – лавашный рулет. Сразу успокою тех, в чьих

краях не продается лаваш: его отлично заменит сырое тесто фило.

Лавашный рулет

На одну порцию:

– два листа тонкого сырого теста фило или один лист тонкого армянского лаваша

– два больших тонких кусочка сыра типа «Гауда»

– три толстых кружка помидора

– две чайных ложки крим-чиза типа «Филадельфия» или любого плавленого сыра

– два больших тонких куска нежирной ветчины

– яичница из одного яйца

– много любимой вами зелени

Как приготовить:

Развернуть перед собой лист лаваша или два (один поверх другого) листа теста фило.

По короткой стороне разложить начинку, оставляя края листа справа и слева свободными (на подгиб). Помидорный ряд, на него – яичница, потом (не поверх, а впереди) ветчина, потом один лепесток сыра, потом все плотно присыпать зеленью.

Второй лепесток сыра сложить на противоположном краю листа.

Края (которые на подгиб) широким жестом, то есть не слишком тщательно мазнуть крим-чизом или плавленым сыром.

А потом свернуть в узкий ролик до середины. Подогнуть края внутрь и довернуть рулет до конца.

Уложить на сковородку (можно на сухую, можно на сбрызнутую маслом) и жарить на среднем огне минут по пять на каждой стороне. Ориентируйтесь по виду: когда нижняя часть рулета становится темно-золотистой или светло-коричневой, пора переворачивать; вторая стала такой же – можно снимать и есть.

Зачем все делать именно так?

Лепесток сыра с краю, нагреваясь, работает как клей, не давая развалиться всей конструкции. Дополнительную прочность придают подвернутые края (из открытого рулета начинка вытечет примерно вся, я проверяла). Крим-чиз или плавленый сыр смягчает тесто там, где его получается слишком много без начинки. Помидоры тоже работают как смягчитель-увлажнитель. Зелень можете не добавлять, хотя гораздо лучше, с моей точки зрения, всыпать ее побольше.

В начинку такого рулета можно сложить решительно все. А ее количество нужно определять экспериментально.

Кстати, с тестом фило оказалось даже вкуснее, чем с лавашем, только готовить свернутый из него рулет надо обязательно под крышкой, тогда оно хорошо пропечется.

На этой оптимистической ноте я, пожалуй, пойду спать. Чтобы прямо завтра с утра… снова ничего, кроме кофе, не приготовить. Но твердо знать, что теоретически я теперь все могу.

Не все полезное ужасно

Многие с раннего детства знают печальную глупость, умело прикинувшуюся правдой: еда бывает или вкусная, или полезная. Одно из двух! И как только начинаешь плеваться какой-то пакостью вроде вареного лука, дружный хор взрослых ласково говорит: «Ну что ты, это очень полезно, это обязательно надо съесть».

Врут, между прочим. Какая может быть польза в вареном луке, из которого давным-давно эмигрировали все витамины, потому что даже витаминам невыносима его склизкая плоть.

> По-моему, это они нарочно. Только до сих пор не понимаю, зачем. Просто чтобы детям жизнь медом не казалась?

Мне кажется, многие взрослые действительно верили в эту чушь. В смысле в пользу всего невкусного. И сами вареный лук жрали, как не в себя. И кашу с комками. И жуткую ватную капусту из борща. И весь остальной борщ, который в их исполнении был густым, как вышеупомянутая каша, месивом разваренных овощей. Зато «горячее», «жидкое», «витамины», короче, очень полезное. Такое полезное, что от одного воспоминания до сих пор мутит. Кстати, родители пророчили, что я вырасту и полюблю борщ всем сердцем. Вероятно, в народе бытовала легенда, будто любовь к борщу как-то связана с половым созреванием. Ну или (что более вероятно) с тем фактом, что тебя внезапно перестают бесплатно кормить, и живи как хочешь. Оголодаешь так, что обрадуешься даже маминому борщу. Даже его капусте!

Отчасти родители оказались правы: теперь мы действительно время от времени совершенно добровольно едим борщ, предварительно сварив его собственными руками. С другой стороны, это блюдо настолько не похоже на борщи нашего детства, что называть его «борщом» язык не поворачивается. Поэтому мы зовем его БОРЖЧЬ.

Боржчь

Идеология

• Во-первых, мы принадлежим к той (южной, как я понимаю) категории пользователей борща, которая считает, что борщ должен быть красным от томата. А не от этого вашего буряка.

• Во-вторых, мы считаем, что в борще должно быть много мяса. Очень много мяса. Чем больше мяса, тем лучше. И можно вообще без борща.

• В-третьих, мы почти не едим млекопитающих (кроме колбасы). Без фанатизма, но обычно все-таки курицу и индейку. Просто мы ненавидим птиц и стараемся их уничтожить.

Практика

• Сперва мы варим филе курицы, или индейки, или обеих. Короче, кого поймали, того и варим, предварительно порезав на сравнительно небольшие куски. Именно филе, без костей. Мы не любим так называемый «навар».

• Плохая новость: «шум» все равно будет. И его придется снимать. Но его будет мало, вполне можно пережить.

• Вместе с филе кого поймали варятся луковица (целая) и всякие корешки типа пастернака, сельдерея, петрушки, не очень много, чтобы не слишком громко потом заявляли о себе в общем хоре. Еще к ним можно кинуть картошку, пусть тоже варится, нам не жалко. Но только если картошка перед этим хорошо себя вела!

• Вся эта ахинея продолжается примерно двадцать минут. Через двадцать минут можно попробовать мясо, обычно выясняется, что оно уже сварилось. Если нет, можно дать ему еще минут пять. Но больше точно не надо.

• И вот настал тот прекрасный момент, когда будущий боржчь становится хотя бы отчасти борщом. То есть супом красного цвета. Для этого в бульон с ничего не подозревающими кусками чего поймали вероломно закидывается томатная паста – в худшем случае. В случае получше мы кидаем туда полуфабрикат для супа «гаспачо», то есть протертые помидоры без консервантов, у нас такое в магазинах продают. В самом наилучшем случае у нас дома есть натуральный томатный сок в стеклянных бутылках из эко-магазина; в прям-таки идеальном – такой же, но не просто томатный, а овощной сок. Этот сок добавляют в бульон в пропорции примерно пол на пол (полуфабриката гаспачо примерно один к четырем, томата – несколько ложек, смотреть на цвет).

• Все это доводится до кипения, огонь прикручивается до

минимума, и в этот момент – тадаммм! – в кастрюлю кладут заранее нарезанную (чем тоньше, тем лучше) капусту. Капуста нужна, во-первых, для порядку – все-таки у нас борщ (хоть и боржчь). А во-вторых, капуста в борще – сюрприз, сюрприз! – может быть вкусной. Если ее не разварить до состояния (извините) вялой сопли.

• Вместе с капустой можно накидать любых пряностей, по вкусу (но ни в коему случае не анис). Мелко нарезанный перец чили приветствуется, но не обязателен, не все любят глотать огонь. Пряности лучше добавлять именно в финале, чтобы сохранили всякие полезные свойства, длительная термообработка никого не бодрит.

• И вот теперь – еще пары минут не прошло с тех пор, как мы закинули капусту! – выключаем огонь совсем, накрываем кастрюлю крышкой и оставляем боржчь заниматься вдумчивым осмыслением бытия. Можно положить рядом с кастрюлей несколько томиков какой-нибудь философской литературы (как и пряности, по вкусу, но следует помнить, что Шопенгауэр – аналог аниса).

• После того, как боржчь определится со смыслом бытия (обычно минут двадцати ему хватает), его можно пожирать. С каждым днем он становится все вкуснее, поэтому лучше варить сразу много, чтобы получить шанс вкусить Боржчь Третьего Дня (хотя бы третьего, дольше у нас не получалось терпеть).

Достоинства:

• Это очень вкусно. При этом съесть можно адову гору и не обожраться: никакого особенного навара в нашем боржче нет.

• Это настолько просто, что могу приготовить даже я – притом, что в целом к плите меня подпускать следует только если вы заранее готовы оплатить хотя бы полсотни визитов к психотерапевту. Не мне, плите. Мне-то чего сделается.

• Это очень вкусно. Что, уже было? Ничего, пусть будет еще раз.

Недостатки:

• Мама не простит.

• А бабушка еще и не переживет.

• ЭТО ВАЩЕ НЕ БОРЩ!

Но кстати, вокруг меня не было ни одного взрослого, который согласился бы жрать невкусное. В нас пихали, а сами – ни-ни! Я проверяла. Знаешь сколько всего я подсовывала маме, пока готовить училась: «Мама, это полезно, давай-давай». Вот чтобы хоть раз сработало!

А. Это они значит использовали детей как мусорные ведра, в которые не жалко выкидывать самую отвратительно полезную еду.

Но все-таки мои родители сами честно лопали все, что мне давали. Свято веря, что причиняют себе такую невшибенную пользу, что можно будет после обеда выпить компот и съесть кусок пирога – вкусного, а потому совершенно бесполезного. Правда их поколение все-таки было счастливее нынешних: по крайней мере, они ничего не знали о вреде вкусных пирогов. До такой глупости не доходило.

> Слушай, нам на смену уже идет поколение с полезными пирогами! Они постепенно начинают догадываться, что вкусное не обязательно вредно. И что да, можно есть только вкусное, от этого не отвалится желудок и не вырастут дополнительные конечности на неподходящих для этого местах. То есть скоро наши условные дети выкупят из плена весь мир.

Отлично. А пока они постепенно начинают догадываться, предлагаю опередить свое время и застолбить идею полезных вкусных пирогов за собой. Приходят наши условные дети с лучистыми глазами и умными лицами в наше общее светлое будущее, кричат: «Вкусное бывает полезным!» А там мы такие сидим в шезлонгах, положив ногу на ногу и отвечаем флегматично: «Ну да. Это же вы у нас в книжке про полезные вкусные пироги вычитали? Вот и молодцы».

> Полезные вкусные пироги – это в которых очень, очень много начинки и тонкий слой хрустящего теста? И чтобы не жарить (и не выжимать от масла), а печь (и потом воровать с противня горячими)?

Вот про количество начинки, теста и масла тебе видней. Ты – практик. А я – теоретик. Так что гони рецепт.

Вкусные и полезные осетинские пироги сахарджины

Осетинские пироги – это тонкий слой теста, много вкуснющей начинки и много-много весенней зелени, в которой столько витаминов, что они, того и гляди, выскочат из пирога и начнут за нами гоняться.

Правда, придется повозиться, эти пироги требуют времени. Но получаются неизменно вкусными. Лайфхак: если лепить их под разговоры, время пролетит незаметно, а пользы будет на порядок больше. О вкусе уже не говорю.

Тесто

Рецепт теста я позаимствовала у LJ-юзера trio_mia и слегка изменила, как это обычно происходит с чужими рецептами.

На шесть-восемь пирогов потребуется:
1 яйцо
стакан кефира любой жирности
полстакана молока
полстакана сметаны
полкило муки
щепотка соли
чайная ложка сахара
пакетик сухих дрожжей (на полкило муки, это должно быть написано на пакетике)
мука для посыпания стола

Все должно быть теплое или хотя бы комнатной температуры, и мука – тоже (и ничего смешного, лично у меня мука обычно хранится в морозилке, чтобы в ней пищевая моль не завелась).

Сухие дрожжи нужно распустить (размешать до отсутствия комочков) в теплом, но не горячем молоке, добавить чайную ложку сахара и столовую муки, и оставить настаиваться примерно столько времени, сколько нужно, чтобы сварить кофе, неспешно его выпить и неторопливо выкурить сигарету. В общем, минут через 25 нужно проверить опару (этим красивым старинным словом называется наша смесь). Если опара не запузырилась, дело плохо, значит дрожжи умерли; нужно взять другие и повторить с другим молоком и сахаром. Если запузырилась плотной пеной, пора

замешивать тесто.

В большой кастрюле нужно смешать все ингредиенты и добавить полкило муки (без той ложки, что ушла в опару), а потом размешать до полной ликвидации комочков. Не надо вымешивать тесто до запотевания жопы, достаточно просто оставить его в тепле и покое и проверить через час. Увеличилось вдвое – нужно перемешать (тесто при этом опадет) и оставить еще на час.

Все, тесто готово. Оно подойдет и для фокаччи, и для беляшей, и для осетинских пирогов.

Тесто должно быть мягкое, но не жидкое; из него должно быть легко лепить (и само оно будет липнуть к рукам, если их не вымазать в растительном масле).

Начинка для сахарджинов – осетинских пирогов со свекольной ботвой и адыгейским сыром:

полкило адыгейского сыра
два больших пучка молодой свекольной ботвы
два сырых яйца
щепотка соли

Вместо адыгейского сыра можно взять свежую рассольную брынзу, а можно и зрелую, соленую, но тогда ее придется наполовину разбавить творогом; можно взять молодую фету, тоже будет очень вкусно.

А свекольную ботву заменить ничем нельзя, у нее свой особенный вкус – сочный, свежий, чуть щавелевый и при этом чуть свекольный; можно, конечно, взять вместо нее любую другую зелень, но это будут пироги с уже другим названием («сахара» в переводе с осетинского – ботва молодой свеклы).

Свекольную ботву нужно нарубить мелко и тонко.

А сыр размять.

А яйца в него разбить. И сахарой, то есть ботвой засыпать. И размешать до однородности – так, чтобы можно было слепить в большой ком.

Дальше все просто: тесто и начинку нужно разделить на равное количество частей. То есть начинку на шесть – и тесто на шесть, начинку на восемь – и тесто на восемь, чтобы ни один джин у нас без начинки не остался.

Начинку скатать в шарики (не обязательно аккуратные, просто чтобы не распадались).

На стол насыпать муки, для начала хватит двух столовых ложек.

На муку выложить одну часть теста.

На тесто – одну часть начинки.

И на шар начинки со всех сторон натянуть тесто – как презерватив на мячик.

А потом разровнять пирог, сплющивая и растягивая его во все стороны. Можно раскатать скалкой, можно раздавить руками. Они плоские совсем должны быть, как толстенькие лепешки.

Готово? На противень его – и в духовку.

А духовка – сюрприз! – к этому моменту должна быть разогрета на 150–180 градусов верхне-нижнего нагрева. Если есть только нижний – ну, значит, будет только он. Несовершенство духовки – не повод отказывать себе в пирогах.

Можно лепить следующий пирог, чтобы, когда предыдущий будет готов, сразу заменить один на другой.

Пекутся они быстро, как зазолотились сверху, так и готовы. Едятся – еще быстрее. Тащить их надо горячими, с пылу с жару, чтобы понять, хорошо ли пропеклось тесто.

А еще их очень вкусно смазывать сверху сливочным маслом, вот так же, как форму для выпечки – держа пачку в руке за фольгу. Широким быстрым мазком, чтобы лишнего не попало.

«Широким быстрым мазком» – отличный совет. Сразу становится ясно, что настоящая кулинария сродни живописи. Кстати, многие художники, которые умеют и любят готовить, ровно то же самое говорят. Но совет тащить пирог из духовки и сразу лопать мне нравится еще больше. Представляешь, в эпоху мрачного средневековья, в смысле моего детства считалось, будто это ужасно вредно – пироги горячими жрать.

> И мне так всегда говорили. Что надо сперва дать пирогу остыть, а потом уже его есть. Не знаю, кто это придумал, но подозреваю, тот же злодей, который постановил кормить детей вареным луком. Поэтому идею НЕ воровать и НЕ есть горячие пироги предлагаю признать вредной.

Идею не воровать горячие пироги впору признать преступной. И повсеместно запретить. Вместо нее давай внушим человечеству что-нибудь духоподъемное. Например, идею небывалой пользы от мороженого пломбир.

> Давай. Эта идея особенно пригодится человечеству жарким летом, когда днем вообще ничего жрать невозможно, а если взять стакан хорошего пломбира

плюс стакан ягод, можно получить одну из самых вкусных вещей на свете.

Летний ягодный обед

На одну порцию:
250 граммов пломбира
250 граммов любых сезонных ягод
блендер с ножами

Рецепт запредельной сложности, конечно: сложить в чашу блендера пломбир и ягоды, взбить, вылить в большую чашку (потому что из блендера есть неудобно, ножи мешают) и есть ложкой или пить через край или всасывать с силой через очень широкую трубочку.

Главный секрет идеального летнего обеда – хороший пломбир из настоящих сливок с настоящим сахаром и ягоды предельной степени зрелости (такой, что, если сегодня не съесть, завтра придется выкинуть). Фрукты предельной степени зрелости тоже подойдут.

Тут, по идее, должно быть заунывное стариковское бурчание на тему «где ж ты сейчас хороший пломбир найдешь? Вот в наше время…» Но полноценное стариковское бурчание я, пожалуй, не потяну.

А пломбир можно самим дома сделать. Даже если у нас нет специального устройства (которое мы не включили в наш Большой посудный набор, потому что я сама никогда не пользовалась мороженицей).

Есть очень простой рецепт, но он требует времени, потому что готовый пломбир придется доставать из морозилки и взбивать еще раз. Это история, с одной стороны, о заботе. А с другой, о том, что никто никого не оставит в покое, пока все не будут съедены.

Какой поучительный, получается, пломбир.

Поучительный домашний пломбир

Для большой коробки пломбира нам понадобится:

– большая коробка, в которой будет замораживаться мороженое

– пол-литра жирных натуральных сливок

– банка сгущенного молока с сахаром (возможно, мы используем не всю)

– ваниль

В очень большой посудине взбить сливки в крепкую пену (при этом они многократно увеличатся в объеме).

На очень малой скорости миксера вливать в них тонкой струйкой сгущенное молоко. Периодически останавливаться, пробовать и думать, надо ли еще слаще или пора остановиться.

В конце добавить ваниль.

Готовую массу переложить в коробку, убрать в морозилку.

Каждые сорок минут доставать коробку из морозилки и перемешивать готовый пломбир миксером, чтобы он, бедняга, застыв, остался мягким и воздушным, без кристалликов льда.

Получается отличная еда, лучшее средство поднять себя на ноги в жару, когда нужно куда-то идти, а сил нет, и жрать не хочется. И вообще ничего. Плотный эспрессо и пара столовых ложек такого пломбира, ручной вентилятор в одну руку, брызгалку для цветов – в другую, и вперед.

Звучит отлично.

> И слушай, внезапно выяснилось, новомодная полезная хрень со смешным и неаппетитным названием – смузи, – это тоже дико вкусная штука!

А смузи тоже можно сделать самому, дома?

> Проще простого. Уж точно проще, чем пломбир.

Смузи

Пропорции идеального смузи выглядят так: 30 % кислых фруктов или зелени, 30 % кисломолочного (или просто молочного, или соевомолочного, или ореховомолочного – для тех, кто не переносит молоко), 30 % сладких фруктов или ягод и 10 % чего-нибудь странного.

Например:

яблоко (кислый фрукт) + ореховое молоко (молочное) + банан (сладкое) + руккола (странное).

Или:

сельдерей (зелень), йогурт (молочное), груша (сладкое) и свежий молодой шпинат (он, как и руккола в предыдущем примере относится к категории «странное», потому что – ну кто в здравом уме и трезвой памяти будет класть траву в напиток? А вы попробуйте, увидите, как это вкусно и красиво!).

Блендер должен быть очень мощный, чтобы взбить все в густой однородный коктейль.

Самое главное – не смешивайте красное с зеленым. Пусть клубника-голубика-ежевика будут отдельно (в качестве безумного ингредиента прибавьте к ним размоченную курагу, морковь или какие-нибудь особенные пряности), а шпинат-руккола-сельдерей – отдельно (им подойдут любые фрукты нейтрального цвета). Потому что в смеси красный и зеленый дадут цвет бурой тины, а нам это все-таки потом есть.

Да, не хотелось бы вот так сразу перейти на питание бурой тиной. Хотя с точки зрения наших родителей, это должна быть невероятно полезная еда. У нее для этого достаточно жуткий вид.

> Мне кажется, смузи придумали печальные взрослые люди, которые ни за что в жизни не позволят себе выпить обычный молочный коктейль из мороженого, пока не сунут туда что-нибудь полезное вроде шпината. Но это тот самый случай, когда попытка самообмана дала прекрасный результат.

Молочный коктейль, боже мой. Какие изумительные молочные коктейли делали в отделе «Пиво-соки» нашего гастронома, знала бы ты! Готовили их на глазах у трепещущей публики, всего из трех компонентов: молоко, пломбир, сироп «крюшон».

В такой взбивалке с опускающейся ногой?

Да, именно в такой взбивалке. Чтобы купить молочный коктейль, надо было раздобыть четырнадцать копеек и отстоять длиннющую очередь, состоявшую в основном из африканских студентов (такой уж у нас был район, сплошные общежития для иностранцев). Африканские студенты брали пиво и пили его на месте, чтобы сразу же сдать бутылку (и по возможности повторить удовольствие, добавив немного мелочи). Иногда они уставали от пива и ложились отдохнуть на пол, прямо в гастрономе. Я думаю, мало кому удавалось пить молочные коктейли в настолько умиротворяющей обстановке, среди лежащих на полу совершенно черных людей.

Но вообще наши молочные коктейли были объективно вкусные, даже без экзотических зрелищ. Однажды в мой день рождения папа решил сделать мне сюрприз. Он взял трехлитровую бутыль, пошел в гастроном и купил целых десять коктейлей. Ему объяснили, что пена быстро осядет, смесь нагреется, и станет невкусно. Папа огорчился, но отступать было поздно – уплачено! Поэтому он бегом побежал домой. Ворвался такой взмыленный и закричал: пейте, пока пена не осела! И мы стали наперегонки это пить. Папа, конечно, планировал приберечь молочный коктейль на праздничный вечер, но вышло еще лучше, чем он задумал. Гораздо лучше! Так много молочного коктейля за один присест мне больше никогда не удавалось выпить.

> А в моем детстве молочные коктейли продавались только в буфете кинотеатра. И стоили целых пятьдесят копеек, как жвачка. Такие деньги находились не всегда. Зато из-за этого с молочным коктейлем у меня настолько связался вкус праздника (кино! компания!), что, когда я лет пять назад впервые приготовила его дома, понять не могла, почему не делала этого раньше. Праздник же, натурально.

Так, стоп. Ты сейчас одну важную вещь сказала.

> Ты имеешь в виду, что я приготовила его дома?

Именно. Давай рецепт.

> Да запросто. Даже два. Один – как в детстве (его надо быстро выпить, пока пена не осела), а второй – почти как в Макдоналдсе, только вкуснее. Главное,

чтобы дома был блендер.

Теперь даже мне наконец-то стало понятно, почему блендер вошел в наш обязательный посудный набор. Действительно нужная вещь.

Молочный коктейль «Как в детстве»

На четыре порции:

1 литр молока 3.5 %

500 граммов самого лучшего пломбира из возможных

две столовых ложки любого варенья (в моем детстве обычно добавляли черносмородиновое)

В блендер сложить все продукты и взбивать, пока половина состава не превратится в пену. Вторая половина, к сожалению, пеной не станет никогда.

Пить нужно быстро!

Молочный коктейль «Как в Макдоналдсе»

На четыре порции:
1 литр молока 6 %
1 килограмм пломбира (самого лучшего из возможных)
8 столовых ложек клубничного или шоколадного сиропа Hershey's

Все продукты сложить в блендер и взбивать на самой медленной скорости.
Результат разделить на равные порции. Будет густо, сладко, сытно, и потом еще очень долго не захочется молочного коктейля.

Кстати, это я придумала, как мыть блендер! Нужно налить в него горячей воды с капелькой средства для мытья посуды и немного повзбивать, а потом хорошенько ополоснуть. Хотела продать идею компании «Тефаль», но оказалось, что они это знают и, более того, пишут об этом в инструкциях к кухонной технике: «Как вымыть блендер, не повредив рук».

Все-таки хорошо, что мы вспомнили об этих коктейлях. Приятно осознавать, что в нашем босоногом детстве были не только супы с неизбежным вареным луком, но и всякие прекрасные вещи.

сСамое смешное, что я стала с удовольствием есть все то, чем детей пытаются накормить силой, когда выросла и научилась это правильно готовить. Да хоть ту же овсянку, на которую в детстве смотреть было страшно, не то что положить в рот.

А теперь вдруг стало возможно ее туда положить?

Правильно приготовленную – еще как можно. Правильно приготовленная овсянка пахнет теплом и уютом, как мамина подмышка…

Сильный аргумент.

…а если посыпать ее тертым пармезаном, добавляется такой же теплый и уютный запах папиных носков.

На этом месте всем должно наконец-то стать ясно, что наша с тобой тайная цель – навсегда отвратить человечество от овсяной каши, сократив таким образом количество потребляемых углеводов. Мы гении, нам удалось. Теперь никто никогда к этой овсянке даже на десять шагов не приблизится. Особенно с наветренной стороны.

Да ладно тебе. Мою овсянку даже дети с удовольствием едят.

Правда, что ли?

Чистая правда.

Да, дети – это серьезный аргумент. И что ты такое невероятное с нею проделываешь?

Не поверишь, просто готовлю.

Но как, Холмс?

Это долгая история про очень, очень голодные времена.

Голодные времена у меня начались тогда, когда я: а) обнаружила, что вешу сто двадцать килограммов; б) не могу идти дольше десяти минут и в) вообще, кажется, скоро закончусь.

Здорово, что ты решила про это рассказать. Потому что одно дело, трындеть про пользу всего полезного теоретически, и совсем другое, когда об этом рассказывает человек, которому удалось похудеть практически вдвое. И не на полгода, как это обычно бывает на диетах, а навсегда.

Так вот, оказалось, что для похудения надо очень правильно, очень вовремя и самое главное, очень вкусно жрать.

Очень вкусно жрать – это революционная идея по нынешним временам. То есть продвинутые пользователи своей органической жизни в курсе, но ширнармассы, очарованные популярной идеей «в концлагерях худых не было», предпочитают как следует пострадать.

Вот, кстати, это уже тоже потихоньку меняется. Я все чаще встречаю вместо суровых диет разные режимы

питания типа «вкусно едим, много спим, долго гуляем – худеем как надо».

Мне кажется, именно так и должна выглядеть нормальная жизнь, вне зависимости от похудений.

У меня получилось, что я должна есть по часам и только очень хорошую еду. И каждый день обязательно фрукты. Наедаться – не наедалась, врать не буду, но чувствовала я себя весь тот год, что худела, будто уехала на каникулы в очень хорошее место. И прекрасно там живу.

То есть диета забрала у тебя кучу вкусного, но не просто так, а в обмен на другую кучу другого вкусного?

Именно.

Да, это объясняет, почему у тебя все получилось.

Жрать, конечно, постоянно хотелось, но не от настоящего голода, а для баловства. Конфетку там, мороженку… Но при этом оказалось, что если не позволяешь себе дешевые шоколадки, то можно запросто позволить себе дорогие креветки. Причем приготовить их только себе, потому что я на диете. Остальным же можно котлет с макаронами? Можно. И картошки жареной можно. А мне – салат с креветками, потому что я на диете.

Слушай, так это тебе, получается, как бы выдали лицензию на эгоизм.

Ага. Мне выдали лицензию на заботу о себе в той самой сфере, которая у меня в общем-то была в загоне. Но, кстати, семейство мое с огромным удовольствием меня поддерживало, потому что, во-первых, это прикольно. А во-вторых, я никого не заставляла жрать то же, что и я. Это их радовало больше всего.

Вот семейство у тебя большой молодец, в полном составе.

Да, без их поддержки я бы не справилась. У нас из дома на год исчезло все, на чем я могла сорваться – все сладости и почти вся выпечка. Сырую картошку я, понятное дело, грызть не стала бы, а вот обмануть саму

себя и нырнуть за конфеткой – могла бы. Поэтому за конфеткой не нырял никто. Дети уходили, покупали себе мороженое и ели его на улице, чтобы в дом не тащить. Потом мне, конечно, стало проще устоять. Но в первые недели в доме даже хлеба не было. Из углеводов мне тогда можно было только отруби.

Ой-ой-ой. Кажется, я начинаю понимать причину твоих нежных отношений с кашами. После отрубей-то!

Вот, понимаешь. Но я в итоге очень вкусные отруби нашла, они на вкус были как сухие завтраки, только без глазури.

«Вкусные отруби» – это для меня революционная идея. Примерно как «черный свет». С ней будет непросто сжиться.

Тем не менее, и такое бывает.

Самый кайф начался, когда главный менеджер интернет-магазина, где я покупала продукты, пошла худеть по той же программе, что и я. И у них на сайте тут же появились все вкусные отруби (реально вкусные, и хлопья, и вздутые подушечки, они на вкус как финкриспы, только даже еще интереснее). И самое главное, там появились овсяные отруби, из которых можно было варить кашу. И даже печь хлеб!

Печь хлеб из отрубей? Слушай, а мы можем научить этому все помешанное на пользе человечество? Чтобы ему полегче жилось?

Можем, но не стоит. Легче жить точно никому не станет. Такой хлеб может понравиться только тому, кто всю зиму сидел без углеводов. И больше никому.

Упс. Чуда не получилось.

Получилось! Когда я догадалась варить из овсяных отрубей кашу.

То есть каша из отрубей вышла вкуснее хлеба?

Горячая каша с фруктами (клубника, манго, смородина, слива, пара ложек йогурта) – это не просто вкуснее хлеба, это натурально самое лучшее, что может случиться с голодным человеком зимой. Вот с тех пор я и

люблю овсянку. Только теперь варю ее не из одних отрубей, а из хлопьев с отрубями. И дети ее именно в этом варианте любят.

Овсяная каша с отрубями

В России я покупала хлопья с отрубями Nordic или Mullun Paras, их не надо было замачивать – сразу варила в микроволновке как обычную овсянку, только на 3–5 минут дольше (и воды брала побольше, а молока – поменьше). На Балканах, где я сейчас живу, овсяные хлопья, особенно с отрубями, какие-то такие натуральные, что не разваривaются доооооолго-доооооолго, так что их нужно запаривать кипятком за час до того времени, как придется кашу варить. Но я, например, забываю, поэтому варю овсянку в микроволновке из главы про завтраки, пока она не сварится примерно вся. Последний этап удлиняю минут на пять, а если не помогает – еще на пять.

А вообще самое вкусное блюдо из овсяных хлопьев (без отрубей) – это Lazy overnight oatmeal, или Ленивая всенощная каша.

Ленивая всенощная каша

На одну порцию:

– овсянка, тонкие хлопья, 2–3 столовых ложки (пропорцию поймете по результату – если будет слишком насыщенно, в следующий раз положите меньше; если недостаточно – то больше)

– йогурт без вкусовых добавок, большая банка (400 граммов)

– семена чиа, одна чайная ложка

– любые ягоды

– половина столовой ложки тростникового (коричневого) сахара

– большая красивая банка с ручкой – в такой подают лимонады и десерты в хипстерских кофейнях

В йогурт добавить овсяные хлопья и семена чиа, перемешать и оставить в холодильнике на всю ночь. Утром достать из холодильника саму по себе приготовившуюся овсянку и переложить ее в красивую банку с ручкой: на дно насыпать ягод, положить половину всенощной каши, снова насыпать ягод, выложить вторую половину каши, сверху посыпать корицей и коричневым сахаром. Сфотографировать сверху и сбоку, выложить в инстаграм с хэштегом #якрасивыйемкрасиво, отправить маме в мессенджер в пометкой «я взрослый, питаюсь правильно» – и все это для того, чтобы сахар успел растаять сам по себе в кислой среде. После нужно вот эдак размешать сверху ложечкой, чтобы получилась красивая спираль, и попробовать.

Это правда очень вкусно, похоже скорее на пудинг, чем на кашу.

И твои дети действительно все вот это едят?

> Я их совершенно точно не заставляю. Еще чего не хватало. Тем не менее, моя овсянка – единственная диетическая еда, которая им нравится. Вкусное молочное суфле их уже пугает – оно, видите ли, трясется. А овсянка из отрубей – норм!

Творожно-йогуртовое суфле, которого боятся дети

Одно из самых вкусных суфле на свете – творожно-йогуртовое, оно чуть кисловатое – ровно настолько, чтобы быть очень взрослым десертом, который дети не поймут (а значит, на ваш кусочек претендовать не будут).

На большое суфле потребуется:

– две пачки (по 250 граммов каждая) не очень жирного, мягкого и совсем не кислого творога (9 % – в самый раз)

– четыре яйца

– два больших стакана йогурта без добавок (400 граммов каждый)

– две столовых ложки сахара

– ваниль

– разъемная форма для выпечки или для чего бы то ни было еще (печь мы не будем, но разъемная форма нужна; теоретически суфле можно делать и в неразъемной форме, но лично мне никогда не удавалось достать его из такой формы, не повредив)

– бумага для выпечки или плотная пищевая пленка

– желатин из расчета на 1500 мл жидкости (на пакетике желатина написано, на какой объем жидкости он рассчитан)

– треть стакана горячего молока или воды

Белки в этом рецепте нужно отделить от желтков. Есть несколько способов, самый простой – разбить яйцо на две половинки и вылить желток в одну, глядя, как белок из нее вытекает; видео самого прикольного вы найдете в интернете, погуглив «отделить белок от желтка пластиковой бутылкой».

Итак, белки – в высоком стакане для взбивания (он прилагается к миксеру из нашего Большого посудного набора), желтки – в самой большой салатной миске.

Желтки нужно растирать (или размешивать миксером на небольшой скорости) с сахаром (вот почему совсем без него не обойтись) и ванилью, пока они все вместе не станут потрясающе вкусной бело-желтой пеной (постарайтесь, пробуя, не съесть ее всю).

Добавьте туда же творог, размешайте миксером, добавьте йогурт, снова размешайте. Попробуйте, и если собираетесь добавить сахарозаменитель, сейчас самое время.

Вымойте насадки миксера и взбейте ими белки «до мягких пиков».

Выложите взбитое на смешанное, белки на творожную массу.

Очень аккуратно, широкими движениями снизу вверх, смешайте белки с творожной массой. Я это делаю широкой силиконовой лопаткой с жесткой ручкой, получается быстрее и лучше, чем другими инструментами.

Суфле практически готово, осталось еще два усилия:
– не съесть его на этом этапе
– развести желатин и вмешать его внутрь.

Разведите желатин горячим молоком или водой и размешайте до полного исчезновения комочков, это важно. Я это делаю икеевской взбивалкой-капуччинатором (наверняка она есть в доме каждого, кто хоть раз был в «Икее», потому что – «ну она же стоит полторы копейки, и теперь я буду взбивать молоко!»).

Теперь вмешайте желатин в тесто для суфле.

Разъемную форму для выпечки надо выложить бумагой для выпечки (просто взять лист побольше и вдавить его руками внутрь формы так, чтобы бумага торчала наружу со всех сторон – она будет изолировать суфле, не давая ему вытечь через щели формы) или плотной пищевой пленкой (тем же способом).

Напоследок осталось сделать две вещи: вылить творожно-белково-йогуртовую смесь в форму на бумагу или пленку и убрать в холодильник.

А, нет, еще две вещи: дать всей этой красоте застыть и съесть ее уже, наконец.

Твоих детей можно понять, суфле действительно подозрительно трясется. Меня в детстве тоже настораживала трясущаяся еда. Мне только в девятнадцать лет удалось набраться храбрости и попробовать желе. Оно продавалось в студенческой столовой Одесского Политехнического института и, кажется, больше вообще нигде. Полосатое, разноцветное, очень красивое, невозможно устоять.

> А меня с детства зачаровывала трясущаяся еда. Помнишь, в «Труффальдино из Бергамо»: «Пудинг! ангельское блюдо!» – и Константин Райкин танцует с пудингом, и меня порывает одновременно от страха за

него – ведь уронит же! – и от желания попробовать вот это, апельсинового цвета, явно же самое вкусное на свете вообще.

Смотреть на трясущуюся еду мне тоже нравилось. Но совмещаться с ней было страшно – вдруг я от нее превращусь в нечто подобное и тоже затрясусь навсегда? В отношениях с едой я вообще редкостное трусло. Непонятно, как еще воду пить соглашаюсь, не опасаясь, что тоже начну течь. Но кстати, слушай, какая же жуть была в детстве, когда в ванной вынимали затычку! Сидишь, замерев от ужаса: а вдруг я тоже сейчас утеку?

О-о-о, этого я тоже боялась.

А желе, значит, есть не боишься?

Я его даже готовить не боюсь. Что бы я без него делала, когда сидела на диете? А так покупала себе зимой замороженную клубнику и делала с ней запредельно диетическое молочное желе.

Слушай, а это правда было вкусно? Или просто терпимо за неимением других возможностей?

Правда вкусно. Я его и сейчас люблю.

Запредельно диетическое молочное желе с клубникой (зимний десерт)

Нам понадобится:

– 250 мл молока (чем выше жирность – тем вкуснее; у меня было 1,5 % – предельно допустимое на диете, и уже с ним получалось вкусно)

– пакетик сухого гранулированного желатина

– ваниль

– 200 граммов замороженной, а после размороженной клубники (свежая тоже подойдет, но она должна быть одновременно и ароматная, и сладкая)

– жидкий сахарозаменитель (я предпочитаю те, что с цикламатами, кому-то больше нравится сукралоза, кому-то – стевия; на самом деле, вкуснее всего здесь был бы сахарный сироп, да побольше, побольше; но десерт, как и было сказано, запредельно диетический)

– форма для желе

Разведите желатин так, как написано на пакетике (если на пакетике написано «на пол-литра жидкости», делайте две порции желе или берите половину содержимого пакетика). Размешайте до растворения комочков.

Подогрейте молоко в микроволновке – так, чтобы оно было горячим, но не кипящим.

Смешайте разведенный желатин с молоком, очень хорошо размешайте, добавьте сахарозаменитель и немного ванили (я предпочитаю ванилин, мне он вкуснее; но этот десерт – очень далекая отсылка к панакотте, так что лучше все-таки взять настоящую ваниль).

Вылейте все молочное в форму и поставьте в холодильник, пусть застывает.

Клубнику раздавите вилкой или разбейте блендером (но 200 граммов ягод – это очень мало, чисто по блендеру размазать и потом мучительно соскребать со стенок, так что лучше давить вилкой). Должно получиться крупнорубленое алое пюре, пахнущее летом; капните в него сахарозаменителя, пусть оно будет еще и сладким.

Когда желе застынет (я проверяю каждые пятнадцать минут – схватилось? а теперь?), выложите его в красивую тарелку и полейте сверху клубничным дрессингом.

Я считаю этот десерт зимним, потому что вкуснее он получается именно с замороженной клубникой: она мягкая, сладкая и уже как бы не совсем ягода, а заготовка для чего-то большего. А летом замороженной клубники не хочется, потому что есть настоящая.

Все это просто отлично. Но вообще нельзя забывать, что в разговорах о «полезной еде» кроется одна опасная ловушка. Простая, но эффективная. Потому что, с одной стороны, разная еда действительно по-разному воздействует на человеческий организм. И эту разницу имеет смысл учитывать.

А с другой?

А с другой, как только мы называем какую-то еду «полезной», наше нормальное человеческое бинарное мышление тут же подсказывает, что вся остальная еда – ВРЕДНАЯ. А это уже очень плохая идея.

Так вся еда полезная! Вопрос – какая, когда, сколько.

Вот чтобы дойти до такой постановки вопроса, нужно включить голову. А это искусство пока не пользуется особой популярностью. Обычно вместо целой большой умной головы включается заботливо вмонтированный в нее матерью-природой автомат: «Это полезное? Значит все остальное вредное! И нечего тут сложности разводить».

Я сейчас специально все это говорю, чтобы облегчить нам всем задачу сознательно отключить (и ежедневно, раз за разом продолжать тщательно и терпеливо его отключать) дурацкое примитивное устройство, которое у всех на самом деле время от времени порывается захватить центр управления сознательной жизнью. Даже я себя иногда ловлю на мысли: «Таааааак, это же вредное». Вернее, не на мысли, а на автоматической реакции. За нами, бескрылыми двуногими, в этом смысле глаз да глаз!

Ну да, автоматизм хорош только чтобы утром зубы чистить, умываться и трусы надевать не на голову.

Вот не поверишь, я всякий раз очень осознанно и осмысленно надеваю трусы. В этом деле мне автоматизм не помощник, ему что голова, что жопа – все одно. Но в мысли, зараза такая, иногда успевает пролезть. А когда автоматическая реакция деления всего на «вредное» и «полезное» срабатывает, начинается, понятно, лютый трындец.

Ага, пироги вредные, салаты полезные, умри все живое.

Вот именно что «умри». Потому что, с одной стороны, человек считает кучу всякой вкусной еды очень вредной. А с другой стороны, все равно ее ест. Лопает, например, колбасу или что сейчас символизирует лютый ужос вреда? – а! ПЕЧЕНЬКУ! – и одновременно верит в ее вред. И, во-первых, мучается чувством вины: экая я безвольная скотина, вредное жру! Человека вообще печенькой не корми, дай чувством вины помучаться. А во-вторых, горемычный пожиратель колбасы и печенек реально боится их вреда. И рисует в воображении ожирение сорок пятнадцатой степени, диабет, альцгеймер и рак. Которые наступят одновременно, буквально на будущей неделе. И на нервной почве съедает еще полкило салями с батоном, густо намазав все это сливочным маслом и запив, я не знаю, например, кока-колой. Потому что – ну все равно же на следующей неделе помирать.

И таки да, чувствует себя не особенно хорошо. Вот удивительно, а!

Или другой вариант, ничем не лучше первого: убоявшись послезавтрашней казни, бедняга включает то, что почему-то принято называть «силой воли», а на самом деле просто одну из разновидностей программ самоуничтожения через постоянное насилие над собой. И мужественно прекращает жрать печеньки и колбасу. Но ценой таких страданий, что лучше бы лопал их дальше, честное слово. Потому что еда, конечно, важное дело, но не настолько чтобы превращать свою жизнь в ад. Ну, за исключением относительно редких случаев ограничений по медицинским показаниям – вот как у тебя было: или минус пятьдесят кило, или ложись помирать. Но из таких ситуаций тоже не через ад выходят. И не с лозунгом: «Все в концлагеря, там не было толстых!»

Вообще это оказались совсем разные вещи – самонасилие, самодисциплина и осознанный подход к еде. И оказалось, что ни через самонасилие, ни через самодисциплину к нормальному себе, довольному жизнью, прийти нельзя.

Думаю, мы просто разные вещи называем «самодисциплиной». Настоящая самодисциплина – это вообще не про ограничения. А про умение сознательно и намеренно переключать себя из одного состояния в другое. Не мечтать об

ином состоянии сознания, не имитировать его, не выколачивать из себя палкой, а полноценно переключать.

То есть заставить себя, к примеру, делать зарядку, преодолевая поганое настроение, отвращение, слабость и боль – насилие над собой. А самодисциплина – умение войти в состояние, в котором зарядка доставляет удовольствие. Ну и сделать ее потом, если уж хочется, не отказывая себе ни в чем.

> Больше всего на свете хочу уметь то, что ты называешь самодисциплиной!

Да я тоже хочу – так, чтобы не от случая к случаю, а в порядке ежедневной бытовой нормы. Но это дело долгое, ничего не попишешь. И осознанность, о которой ты говорила, – первый шаг в нужном направлении. Он уже сделан, и это неотменяемо. Счет один – ноль в нашу пользу. Как минимум, один – ноль.

> Поначалу мне было дико тяжело, но чему вообще поначалу легко учиться? Приходится постоянно разворачивать себя с привычного пути на новые. Но потом становится легче.

Конечно, поначалу тяжело.

В любом начале любого большого дела бывает тяжело, потому что приходится преодолевать чудовищную инерцию. Поэтому начало большого дела всегда похоже на насилие над собой. Разница, конечно, внутри. Я имею в виду, разница заключается в том, кричим мы на себя: «Шевелись, ленивая свинья, а то сдохнешь!» – или объясняем себе: «Сейчас попробуем вот так, с такой-то целью, вот столько времени, если не пойдет, придумаем что-нибудь другое».

> Да, выступать с позиции «я делаю себе хорошо» оказалось гораздо приятнее, чем с позиции «я ленивая свинья и не заслужила шоколадки».
>
> Я люблю еду – и готовить, и есть, и говорить о ней, это большая и важная часть моей жизни. Но довольно долго она у меня была организована как попало, и переделывать пришлось буквально все. Но именно что переделывать, переучивать себя, открывать новые вкусы и обнаруживать, что – а-а-а как же много на свете чудесного, прекрасного, полезного, вкусного!
>
> Ну и для меня, например, настоящим открытием стала необходимость задуматься, для чего какая еда. Вообще сама постановка вопроса: еда нужна для чего-то,

кроме удовольствия, успокоения себя и прочих приятных ощущений, вообще никак не связанных со смыслом еды. Очень интересно.

Ну да, ты подключила к делу интеллект. Это в подавляющем большинстве случаев отлично работает: ум занят, он насыщается новой информацией. И по мере ее усвоения постепенно становится нашим союзником и деятельным помощником.

Подключить голову оказалось очень правильной идеей. Я, которая всегда считала себя условно ленивой свиньей (и все время, пока так считала, не могла добиться никаких внятных результатов), делала новую себя, которая ест все, что хочет, делает это с огромным удовольствием, с пользой для себя и вообще живет насыщенной жизнью.

Так мне удалось на год вписаться в проект перестройки тела. С одной стороны, год – это очень много, с другой – вполне обозримое время, и можно говорить себе: «Не пойдет – брошу, не понравится – через год перестану, не вштырит – попробую что-то другое».

Это действительно очень важно – авансом пообещать себе разрешение сдаться в какой-то заранее определенный момент, если не пойдет. Как ни странно, такое разрешение не расслабляет, а дает дополнительные силы. И самое главное, внятный сигнал сознания всему остальному организму: «Я тебе не враг».

Мне вообще очень нравится это твое определение «вписаться в проект». Сразу понятно, что предстоит огромная, масштабная работа. У которой при этом есть начало и конец (а потом будет какой-то новый уже проект, а не агония старого, как это часто случается).

Ага, и цель проекта – другой человек, которым очень хочется стать. Который все время занят чем-то интересным, живет в другом ритме и получает удовольствие от уймы разных вещей, включая шоколадные конфеты, но не ограничиваясь только ими.

Вот кстати сильнейшая мотивация: превратить себя в кого-то другого. Это же чистая магия, просто медленная, а не «крибле-крабле-бумс». Но в текущей реальности вся магия медленная, это нормально. И чудо не перестает быть чудом только потому, что мы трудились над ним целый год.

О. Вот, кстати, о чудесах. Я была сильно удивлена, когда в ходе тщательного и всестороннего изучения вопроса оказалось, что полезной может быть даже кока-кола, которую принято считать апофеозом вредности. Типа – в ней же са-а-а-а-ахар, его же там го-о-о-о-о-оры!

Ух ты! А чем она полезна?

Например, при ротавирусе ее советуют как средство: а) от обезвоживания; б) от диареи и в) от обессиливания. Натурально, бутылка кока-колы возвращает жизнь.

Мне до сих пор казалось, кока-кола это просто не вредно (потому что ничего не вредно, если не пить это по десять литров в день). А оно вон как!

Ну, сахара в ней действительно много, это правда, и она не то чтобы вредна, но полезна только в тех случаях, когда нужно получить много энергии сразу.

Кстати, я пью кока-колу примерно пару раз в год, всегда летом, в жару, чтобы перестать киснуть. И ведь правда бодрит. Кофе – нет, если только он не адски горький тройной ристретто, а кока-кола – да.

Так она именно для этого и была придумана.

Но, кстати, еще круче бодрит меня летом тоник (без джина, просто лимонад). А «газированный кофе», который изобрели в наших виленских кофейнях Caffeine (по крайней мере, мне больше нигде такой не встречался) – вообще лучшее, что можно придумать в жару.

Да, ваш газированный кофе – это изумительное изобретение. Никак не могу понять, нравится ли мне его вкус, но эффект очень нравится.

Газированный кофе хорош именно летом, в жару. Чем жарче, тем больше он мне нравится. Как только чуть-чуть холодает, все, уже невкусно, не хочу. Но мы с тобой кофе в джезве варили, а правильно все-таки делать газированный кофе на основе крепкого эспрессо. Вот, кстати, для чего кофе-машина в доме все-таки нужна!

Ну слава богу, реабилитировали мою кофе-машину.

А она у тебя эспрессо делать умеет?

С соответствующими капсулами – да.

Ладно. Тогда приношу ей официальные извинения. Слышишь, кофе-машина? Не серчай, пожалуйста, ты нам нужна.

Газированный кофе для счастливых владельцев кофейных машин

Для приготовления одной порции газированного кофе вам понадобится:

– 2/3 стакана холодного тоника (именно тоника, с другими лимонадами получается гораздо хуже)

– стандартная порция эспрессо

– лед в кубиках. Ну или не в кубиках, а просто в осколках, главное, не одним цельным айсбергом

– бузиновый сироп или его отсутствие

– адова жара

Дождаться наступления адовой жары. Приготовить эспрессо любым доступным вам способом. В крайнем случае можно сварить очень крепкий кофе в джезве, но это уже немного не то.

В прозрачный стакан положить лед, щедро, от сердца. Налить тоник, оставив место для эспрессо; впрочем, сколько там ему надо места, всего ничего. Налить эспрессо. Любоваться тем, как кофе медленно смешивается с лимонадом, протискиваясь в щели между кубиками льда (для этого и нужен был прозрачный стакан).

Налюбовавшись вдоволь, перемешать напиток коктейльной ложкой (или прутиком, или длинным карандашом). Взять стакан и соломинку для коктейлей, выйти на самый солнцепек, пить газированный кофе через соломинку, сатанински хохоча и глумясь над раскаленным светилом в духе «нам не страшен серый волк!»

Когда-то в наших кофейнях в газированный кофе добавляли еще и сиропы. С бузиновым получалось отлично, с остальными, по-моему, полная фигня.

Но в итоге и бариста из Caffeine, и я решили, что сироп нам не нужен, даже бузиновый. Легко можно без него обойтись.

Слушай, а еще от летней жары можно спасаться домашним лимонадом! Имбирным, например.

Домашний лимонад – отличная штука. Его, наверное, даже я соглашусь готовить, когда припечет – в прямом смысле этого слова. Давай рецепт.

Домашний имбирный лимонад

Я пробовала разные рецепты, и оказалось, что если заваривать лимоны и имбирь кипятком, получается вкуснее, чем если варить лимонно-имбирный сироп, а потом разбавлять его водой. Так что на два литра лимонада нам понадобится:

– двухлитровый кувшин
– полтора литра холодной газированной минералки
– полтора лимона
– корень имбиря
– тростниковый сахар или сахарозаменитель по вкусу
– стакан кипятка
– лед – опционально

Из лимонов нужно выдавить весь сок. Лучше использовать для этого специальную ребристую соковыжималку для цитрусовых, но если ее нет, можно и просто руками.

И выжатые лимоны, и сок залить кипятком в какой-нибудь емкости – пусть заваривается.

Дальше нужно натереть корень имбиря – счистить шкурку примерно с сантиметра корня и натереть на мелкой терке очищенную часть. Остальной имбирь спрятать до следующего раза, в холодильнике он прекрасно хранится недели две-три. Если нет свежего имбиря, можно взять засахаренный и нарезать как можно тоньше.

Имбирь отправляется к лимонам и настаивается, пока горячая вода не остынет до состояния просто теплой (полчаса обычно хватает даже на жаре). В этот момент нужно добавить сахар, если вы его вообще кладете (двух столовых ложек без горки будет более чем достаточно; размешайте до полного растворения, чтобы потом об этом не думать).

А потом все это нужно слить в кувшин через ситечко (чтобы лимонные шкурки и кусочки имбиря не мешали пить готовый лимонад). И долить кувшин до краев холодной минералкой. Можно добавить лед, если место осталось, а можно и не добавлять.

А если вместо имбиря положить листиков десять свежей мяты, у нас будет мятный лимонад.

Вообще мы с тобой хорошо так выступили с полезной едой: лимонады, десерты, молочные коктейли, лютая пропаганда кока-колы и прочий невменяемый пломбир. Хрустальная мечта

младшего школьника, в смысле анархия и бардак. А как же пресловутые салаты? В которых зверски торжествует неубиваемый витамин?

Слушай, салаты бывают даже вкусней пломбира!

Да ладно тебе.

Серьезно говорю. Я очень люблю салаты. Они вкусные, интересные (каждая ерунда в них превращается в ноту симфонии общего вкуса) и не надоедают.

Я люблю, чтобы в салате было что-нибудь плотное-белковое, а все остальное чтобы хрустело, взывало к свежести и витаминности (телепатически, то есть метафорически), и чтобы соус был очень насыщенного вкуса. И да, резать надо некрупно, но и не в труху, чтобы каждый отдельный кусочек звучал и сам по себе, и слитно с остальными.

Так что самый идеальный для меня салат – это домашний цезарь (бедный римский император!)

Одомашненный римский император

Для большой миски салата понадобится:

– полкило филе куриной грудки

– от 5 до 20 граммов стружек или лепестков сыра пармезан

– половина большого кочана или целый маленький салата романо (если нет – можно взять салат айсберг в сочетании с цикорием, будет свежее, чуть острее, но в общем и целом вкусно)

– два ломтика белого хлеба для тостера

– маленький стаканчик (125 граммов) жирного белого йогурта без вкусовых добавок + пакетик салатной приправы «Цезарь» для разведения в 125 граммах основы (или некоторое количество готовой салатной заправки «Цезарь»)

– щепотка соли и смесь перцев (лучше свежесмолотая)

– масло для жарки

– тостер

– сковородка

Всыпьте в йогурт приправу и перемешайте до однородности; отставьте, пусть настаивается (если используете готовый соус, просто решите, сколько его вы вольете в салат; достаточно будет пары столовых ложек, но можно и больше).

Если у вас салат романо, нарвите его руками на некрупные куски, если айсберг + цикорий, нарежьте крупными клеточками. Ссыпьте в большую салатную миску, в которой должно остаться еще много места (это важно).

Поставьте сковородку нагреваться. Раскалиться она должна примерно как вок для готовки по-китайски, то есть ОЧЕНЬ СИЛЬНО. Сбрызните маслом, посыпьте солью и перцами.

Куриную грудку нужно нарезать кубиками или «лепестками» (то есть сначала брусочками, а потом тоненькими ломтиками, настругаными с этих брусочков) и, когда сковородка раскалится, закинуть на нее все это мясо. И жарить, непрерывно помешивая, пока мясо не побелеет (тогда оно и готово).

Побелело – уберите сковородку с плиты и займитесь тостами.

Изжарьте их в тостере до предпочитаемой степени прожарки. Помните: никто не будет ругать вас за well done!

Теплые тосты нарежьте на кубики чуть мельче кусочков куриной грудки.

Кстати, как она там, остыла чуть-чуть? Отлично. Заправьте ее йогуртом или соусом «Цезарь» прямо на сковородке и хорошенько перемешайте.

А теперь закиньте в салатную миску, где ждут рваные или резаные листья.

Перемешайте, но не слишком тщательно, парой широких движений.

Посыпьте пармезаном.

Перемешайте еще парой движений.

Посыпьте гренками.

Цезарь готов.

Ты права, цезарь отличный салат. Потому что он – салат про мясо.

А еще бывает салат про рыбу. Диетический до невозможности. Но вкусный, как все то, от чего принято ждать «вреда».

Мой любимый диетический салат

На три порции салата:

– банка рыбной консервы «Сайра в собственном соку»

– три вареных яйца

– маленький стаканчик нежирного белого йогурта без вкусовых добавок (125 граммов)

– пригоршня пшеничных отрубей, вздутых как подушечки воздушного риса (с другими будет невкусно), или четыре ломтика ржаных хлебцев, или пара круглых рисовых хлебцев

– небольшой кочан салата айсберг или половинка большого кочана

– три небольших огурца или один очень длинный

Салат нарубите длинными неширокими полосками.

Огурцы нарежьте «соломкой».

Рыбную консерву откройте так, как показано на банке.

Вилкой раздавите консерву прямо в банке, не особенно усердствуя – пусть она будет крупными хлопьями.

Яйца раздавите помельче – вилкой по дну салатной миски (это быстрее, чем резать).

Вылейте поверх них йогурт, выложите растрепанную консерву вместе с ее соком.

Тщательно перемешайте.

Теперь высыпьте туда же огурцы и салатные листья, перемешайте без особенного усердия – нескольких широких движений хватит.

Разложите по тарелкам.

Каждую порцию посыпьте отрубями или разломанными хлебцами.

Мысленно отправляю в твой салат вторую банку сайры. Чтобы тщательно замаскировать наличие целой горы травы. Все эти зеленые листья долгое время были моими лютыми врагами, пока не выяснилось, что в мире есть, например, козий сыр и кедровые орешки, которые, встречаясь с зелеными листьями, образуют удивительный букет.

> Да, козий сыр, свекла (вот тоже страшная вещь детства: красная! страшная! как и зачем ее есть?!) и зеленый салат, и соус бальзамико. Идеальный вкус.

О боже. Но почему именно свекла? Откуда вдруг взялась

свекла? Зачем тут она?

Свекла взялась из рецепта совершенно шикарного салата. Не гони ее. Дай ей шанс.

Шикарный салат с козьим сыром и свеклой

На большую порцию, которую можно сожрать в одиночку, а можно разделить с друзьями:

– пачка салата корн

– две небольших, или одна большая вареная красная свекла

– бальзамический соус – шоколадный, ягодный, да какой угодно; в крайнем случае, сойдет и бальзамический уксус, но берите самый лучший из доступных

– коробочка мягкого козьего сыра типа шавру или шеврета

– кедровые орешки или кешью, чтобы посыпать салат

Нарежьте козий сыр в зависимости от того, какой он формы. Цилиндр – аккуратно! он нежный и легко ломается, – кружочками, пирамидку – кубиками. Нож смачивайте водой, так будет легче резать.

Свеклу нарежьте так, как нарезали козий сыр – тонкими кружочками или кубиками, залейте двумя столовыми ложками бальзамического соуса или одной бальзамического уксуса, хорошо перемешайте и дайте настояться хотя бы пару минут (если дадите больше, будет вкуснее).

Разберите салат корн на отдельные листочки.

Разбейте кешью на мелкие кусочки (это удобно делать донышком стакана). Кедровые орешки вскройте, если они запечатаны в пакетик, или очистите от скорлупы, если по какой-то загадочной причине купили нечищенные.

Теперь соберите салат.

Красиво разбросайте листочки корна по большому плоскому блюду так, чтобы они покрывали его целиком.

Поверх них разложите кружочки или раскидайте кубики свеклы.

Поверх них расположите козий сыр.

Присыпьте орешками.

Готово. Если не любите свеклу, можно обойтись и без нее, хотя тогда это будет совсем другой салат.

Это называется «рецепт со счастливым финалом». Очень приятно было узнать, что без свеклы все-таки можно обойтись. Хотя слушать меня, конечно, не надо, в этом вопросе я лицо крайне пристрастное, между мной и овощами все еще стоит мрачный призрак счастливого детства, когда в меня пытались упихать побольше витаминов, любой ценой. Мне до сих пор неприятно само звучание слова «овощи», представляешь? Сразу

воображение рисует какую-то пакость, хотя на практике примерно половину известных мне овощей я вполне люблю. Но свекла в этот список, увы, не входит.

> Я в детстве ела только сырые помидоры и огурцы. А из салатов – только оливье. А овощи из супа раскладывала по краю тарелки.

Мне в детстве был крайне неприятен даже классический салат с помидорами и огурцами, которые в исполнении моих родителей заливались уксусом и растительным маслом по самую макушку. И его надо было обязательно жрать вместе с нормальной вкусной едой типа котлет, «для пользы». Ну и все, впечатление от обеда в целом испорчено.

Впрочем, когда вырастаешь и берешь власть над салатницами в свои руки, сразу понимаешь, что, во-первых, огурцы и помидоры не обязательно смешивать, во-вторых, уксус можно вообще не лить, в-третьих, масла может быть мало, а в-четвертых, можно забухать туда, например, сушеный базилик и орегано, получится вполне ничего.

> Мне именно с этим салатом как раз повезло. Масла родители добавляли капельку, уксуса не клали вовсе, так что сочные сладкие помидоры плавали в собственном соку с луком и огурцом. И самым вкусным было вымочить белый хлеб в помидорном соке.
>
> Кстати, несколько лет назад я прочитала, что человек, которому вечно не хватало вот этого сока, «юшки», в салате, просто вжикнул весь салат блендером и получил гаспачо по своему вкусу, и вымакал его хлебом, и было ему хорошо. С тех пор и я иногда так делаю.

Гаспачо вместо огуречно-помидорного салата

На одного едока:

– половина длинного огурца

– два сладких мясистых помидора

– четверть небольшой луковицы или пол-пучка зеленого лука или часть белой части лука-порея

– ползубчика чеснока

– несколько капель любимого душистого масла (я предпочитаю кунжутное)

– соль, перец, сахар, любые приправы и пряности – по вкусу (анис и корица точно не подойдут)

– блендер или миксер с насадкой для разбивания всего в клочья

В блендер (или в высокий стакан, если работаете миксером) сложить все продукты и рубить до состояния однородного пюре.

Вылить в миску, вымакивать свежим хлебом (вкуснее всего – пшеничным цельнозерновым, у белого слишком мало вкуса, у ржаного – слишком много).

Если в следующий раз вам захочется не класть в этот салат ни лука, ни чеснока, а перец заменить базиликом, ни в чем себе не отказывайте. Но ваниль и мускатный орех приберегите для другого блюда.

Вот я до сих пор противник объединения огурцов и помидоров. Помидоры – с луком, чесноком и тертым сыром. А огурцы – тоже отдельно, с зеленым луком.

> В салат ни в коем случае нельзя класть то, что не любишь есть. Продукты в салате должны быть: а) любимые б) предельно вкусные. И никакого «заправь душистым маслом, потому что так положено». Мне – не положено, потому что я не положила; я заправила, чем люблю.

Вообще «так положено» в еде примерно столь же уместно, как в любви. То есть где оно начинается, заканчивается кайф.

> Да. Поэтому мне – помидоры с огурцами, луком, чесноком, солью, щепоткой сахара и капелькой кунжутного масла, а тебе – огурцы с зеленым луком и, например, йогуртовой заправкой.

Ну уж нет! Сами лопайте свои огурцы с йогуртом. А мне – помидоры с чесноком и СЫ-Ы-Ы-Ы-Ы-ЫРОМ! Идеальное сочетание, по-моему. Лучше придумать нельзя.

Тертым? Желтым?

Тертым. И, не поверишь, любым. Все варианты отличные. По крайней мере, испортить помидоры хоть каким-нибудь сыром мне пока ни разу не удалось. И кстати же, еще тыквенное масло туда (в помидоры). Любое теоретически можно, но хорошее тыквенное масло (они, к сожалению, далеко не все удачные) – это вообще беда. В смысле, выноси кровать из дома. Ну, в общем, ты поняла.

> Я люблю помидоры с молодой брынзой и капелькой соуса песто. А если помидор колечками уложить на цельнозерновой или ржаной хлеб, а сверху любого сыра, соли, чеснока, получится отличный, очень полезный обед.

Полезные бутерброды из помидоров

Нам понадобятся:

– большой сладкий мясистый летний помидор – один или несколько

– молодая брынза

– песто

– свежий хрустящий цельнозерновой или ржаной багет

Багет разрезать вдоль и раскрыть как книжку, смазать песто.

Помидоры нарезать кружочками.

Брынзу напластовать как получится.

На багет поверх песто уложить помидоры, на них – брынзу. Если получится закрыть багет как книжку – будет закрытый бутерброд, если не получится – открытый.

Вместо песто можно взять давленный чеснок, размешанный в сметане (столовая ложка сметаны на дольку чеснока) или тыквенное масло. Тогда вместо брынзы лучше взять желтый сыр, любой. Солить – по вкусу.

> И кстати про овощи. Ты знаешь, что бывают кабачковые макароны?

Звучит угрожающе. Это макароны с кабачками или ИЗ кабачков?

> ИЗ. В том и дело. Оказалось, что кабачки можно есть сырыми.

Тебе лишь бы меня запугивать.

> Это очень вкусно. Они в салатах выступают как огурец, но не такие свежие. Достаточно почистить и настрогать специальным ножом «для корейской морковки» – и получаются длинные тонкие спагеттины, хрустящие и свежие. Хочешь – клади их в салат, а хочешь – подогрей на сковородке буквально минуту, залей любым соусом. Будут как макароны.

После такого откровения впору в суд на тебя подать. За нанесение морального ущерба, несовместимого с органической жизнью.

> Тогда давай я прямо сейчас еще раз тебя шокирую, чтобы два раза в суд не ходить. Супы тоже оказалась прекрасной едой – после того, как я начала сама их готовить.

Ну, кстати, да.

У моих родителей это была такая типичная «еда бедняков», способ дешево набить брюхо. Вкусно, невкусно – так вопрос вообще не стоял. Это же суп, у него задача быть «жидким», «горячим», «сытным», «полезным». Поэтому бульон из костей, много картошки, много какой-нибудь вермишели или крупы, чтобы погуще. А «вкусным» будет специально для этой цели купленный к чаю шоколадно-вафельный торт.

> Для меня супы долгое время были «едой диетчика» – прекрасный способ вкусный наесться на сто килокалорий за огромную миску. Хотя должна признаться, что мой зимний борщ, таки да, обходится в два евро за шестилитровую кастрюлю. И часть основы бульона – именно кости. Так что формально это и есть «еда бедняков».

Я же имею в виду не реальную хозяйственную экономию (и о ней, и о бедности я знаю несколько больше, чем хотелось бы изучить на практике), а само отношение к супам. Когда изначально нет задачи сделать их вкусными. Намешали сытного хрючева, и ешь, пока не остыло. И скажи спасибо, что подали не в корыте. Так что проблема уж точно не в самих дешевых костях.

> Я люблю бульоны с интенсивным, избыточным вкусом, а без костей такой не сваришь.

Избыточный бульон

Для супов я варю крепкий бульон с интенсивным, можно сказать, избыточным вкусом. Классическая дозировка – на литр воды килограмм того, из чего варится бульон, но этого даже мне много, я беру килограмм основы на два литра воды.

В качестве основы нужны и кости, и мясо. Если все это перед варкой прижечь в духовке (поставить на полчаса под гриль или самый большой нагрев), бульон получится красноватый и с привкусом гриля; делать это не обязательно, но опция такая есть.

Два литра воды вскипятить, положить в нее килограмм мяса с костями или рыбы с костями и чешуей, дождаться, пока вода вскипит, снять поднявшуюся пену, уменьшить огонь под кастрюлей, в которой это все находится, и пусть себе варится дальше. Накройте кастрюлю крышкой, сдвинув ее так, чтобы пару было куда выходить, иначе бульон выплеснется на плиту, организовав вам внеплановую уборку.

Говядина с костями варится четыре часа.
Свинина – пару часов.
Курица – полтора.
Рыбе достаточно получаса.

За полчаса до того, как выключить плиту, добавьте овощи. Я обязательно кладу одну неочищенную морковку и одну луковицу, без корней, но в шелухе, чтобы у готового бульона был золотистый цвет; к курице довольно часто добавляю пучок укропа, к говядине – пару веточек свежего тимьяна, к свинине – веточку свежего базилика. Душистый перец, перец горошком – все будет уместно.

Выключив плиту, накройте кастрюлю крышкой плотно, если не собираетесь варить суп прямо сейчас. Пусть бульон настаивается дальше. Если собираетесь варить суп, выньте из кастрюли мясо, а все остальное перелейте в другую кастрюлю – осторожно, так, чтобы в нее не попали ни овощи, ни остатки приправ, ни что бы то ни было еще. Можно процедить через дуршлаг, проложенный одноразовым тканевым полотенцем (продаются в хозяйственных магазинах в отделе уборки) или через любую другую основу для процеживания, но это не обязательно, достаточно просто аккуратно слить.

Мясо нарежьте и верните в бульон, а кости, овощи, травы и приправы выкиньте.

Если вы варили рыбный бульон, обязательно тщательно его процедите, и выкиньте все, что осталось в тканевом полотенце, вместе с ним. Оттуда вкуса не добыть.

А что дальше? В смысле как суп будем варить?

Ну так смотря какой. Вот тебе два разных варианта, на выбор.

Куриный суп со звездочками

На четверых:

– литр куриного бульона

– 125 граммов (четверть полукилограммовой упаковки) макарон «звездочек»

– одна морковка

– соль по вкусу

Морковку очистить и натереть или мелко нарезать.

Бульон вскипятить, всыпать в него макароны звездочки, варить до готовности.

Если добавить немного приправы «Вегета», вкус получится как у супов из детства.

А если готовить на одного, а не на четверых, «звездочки» лучше сварить в отдельной посуде, класть готовыми в тарелку, и заливать бульоном, и подогревать в микроволновке, чтобы не размякли в кастрюле до состояния каши из макарон.

Лучшее антипростудное средство всех времен. Достойной альтернативой может стать только чай с медом, лимоном и имбирем.

Суп с японской лапшой удон (фантазия на тему супа рамэн)

На одну порцию:

– полсвязки японской лапши удон (в пачке она связана пучками, один пучок – порция гарнира или две порции супа)

– вареное яйцо

– зеленый лук (количество зависит от вашего вкуса и может быть нулевым)

– помидоры черри и/или свежий огурец

– шампиньоны

– соевый соус, лимонный сок, сахар и перец чили в пропорции, устраивающей лично вас

– миска бульона с мясом

Шампиньоны нарезать ломтиками, яйцо – кружочками, огурец очистить от шкурок и нарубить полукружиями, помидоры черри вымыть и оставить целыми.

Бульон с мясом вскипятить, всыпать в него шампиньоны, уменьшить огонь, подождать пару минут, и, помешивая все, положить лапшу. Она очень легко слипается, так что первые три минуты ее лучше не оставлять в покое – перемешивать и снова перемешивать. Потом нужно добавить соевого соуса, сахара (я кладу сахарозаменитель), перца чили (можно взять сладкий соус чили) и лимонного сока. Попробовать, куда ушел вкус, и увести его в желаемую сторону (более солоно, более сладко или более остро). Лапша сварится минут за пять – она станет однородно мягкой; тогда готовый суп нужно налить в круглую миску, внутри прямо по лапше с одного края выложить вареное яйцо, с другого – огурцы (с третьего – черри, если они есть). Перед едой восхититься, как все красиво лежит, – и перемешать, чтобы было вкуснее.

Отлично. Давай еще один рецепт, для ровного счета, и будем считать, с супами мы разобрались. Принцип, по крайней мере, понятен: в готовый бульон можно кинуть практически все. А можно ничего не кидать, и так неплохо.

Про какой еще суп тебе рассказать?

Да любой!

Ладно, любой так любой.

Любой мясной суп с овощами

На большую кастрюлю супа:

– кастрюля бульона (того самого, который мы сварили из двух литров воды)

– две упаковки замороженных овощей (берите самые дорогие, они будут вкуснее остальных)

Бульон вскипятить, овощи в него всыпать, не размораживая. Подождать, пока все снова закипит, выключить плиту (если она у вас электрическая – переставьте кастрюлю на другую конфорку) и накрыть кастрюлю крышкой. Суп будет готов через пару часов (сам собой приготовится).

Я все-таки не любитель мороженых овощей. Свежие или вообще никаких, горько плакать по ним не стану. Но и от их присутствия в супе уже не содрогнусь. Самое крутое мистическое знание про овощи в супе: если они не картошка, их не нужно варить. Бросить в суп в самый последний момент, накрыть крышкой, дать постоять, и все. Не то чтобы мы, окрыленные этим знанием, принялись лопать овощные супы ежедневно, но из разряда «страшное воспоминание детства» они перешли в категорию «отличная еда примерно пару раз в неделю». Это, я считаю, прогресс.

> Да. Особенно если кастрюля изнутри металлическая. Все само дойдет, настоится, как в печке. А кстати, если надоевший овощной суп перемолоть в блендере, разогреть и добавить в него плавленый сыр, получится крем-суп.

Ой, точно же, сыр! Это было величайшее открытие голодной юности: что плавленый сыр, брошенный в бульон, в котором варилась луковица, жалкий огрызок морковки и последняя картошка в моей персональной Вселенной, превращает его в отличную еду. Я до сих пор люблю иногда плавленый сыр в суп забабахать.

> Вот тебе и еда бедняков. Думаю, примерно так сырный суп и изобрели.

Еще иногда в бульон (страшно сказать, из кубика) разбивали яйцо, и на свет рождался Ктулху. То есть яйцо растекалось в

нечто чудовищное, с длинными щупальцами.

ДАААА! Главное – размешивать аккуратно, чтобы не сопли веером, а именно Ктулху.

Для меня самый главный момент был – разбить яйцо и смотреть, кто из него получается. А потом уже можно размешивать, или нет.

Гадание на яйце!

Ох, на этом яйце сколько ни гадай, все равно нагадаешь пришествие Ктулху. Без вариантов. Ктулху фхтагн. Можно скормить ему дополнительный бульонный кубик, чтобы особо не зверствовал, но лучше не надо. Вдруг откажется? Тогда нам придется за ним доедать. Страшная наука эта ваша кулинария, даже некромантия в сравнении с ней – детская игра.

Вообще бульонный кубик – незаменимая вещь, когда надо добавить избыточного вкуса в еду. Я, например, в грибной соус сыплю грибной кубик.

Еще бульонные кубики можно класть в суп как приправу, чтобы получить ностальгический вкус столовой былых времен.

Не поверишь, но я иногда люблю вкус столовской еды. Для меня это – счастливые воспоминания детства.

Ну так и для меня столовская еда – счастливые воспоминания детства. Все НЕ ТАКОЕ, КАК ДОМА, и поэтому – натурально праздник. Воздух свободы, все дела. Порошковое картофельное пюре! Жареный хек! Омлетная лента!

Омлетная лента – это да-а-а-а! А ты знаешь, что есть способ приготовить вот этот самый столовский омлет дома?

Нет, конечно. Но уже хочу.

Сделаем как-нибудь вместе: его надо готовить на несколько человек сразу. В большой форме, в духовке. И, кстати, это не только мы такие чокнутые, в интернете, оказывается, полно людей, искавших «тот самый столовский омлет». Более того, есть люди, которые этот омлет пытались заново изобрести. И изобретали с переменным успехом. Но у нас – самый правильный

вариант.

Столовский омлет

Рецепт я прочитала у Оксаны Путан и допилила под себя. На мой вкус, получается Тот Самый Столовский Омлет. Главное – пропорции и способ приготовления. Очень много молока на очень много яиц, печь в духовке. Он поднимается в процессе, но потом опадает, так что если хотите высокий пышный омлет, берите небольшую глубокую форму.

На три порции омлета:

– шесть яиц

– чайная ложка соли

– пол-литра молока

– сливочное масло для смазывания формы

– форма для выпечки

– духовка

Яйца размешать, не взбивая – сначала только их, а потом влить молоко, всыпать соль и тщательно перемешать снова, до однородности.

Форму смазать маслом, хорошенько так, толстым слоем.

Вылить в нее яично-молочную смесь и поставить в заранее нагретую духовку. В больших духовках этот омлет печется полчаса на 200 градусах, в маленьких – полчаса на 120 градусах.

Первые 15 минут дверцу духовки открывать нельзя, даже если вы очень волнуетесь, как там омлет, не нужны ли ему забота, помощь и внимание. Потом можете открыть, но ненадолго.

Через полчаса доставайте и раскладывайте по тарелкам.

Из омлета будет немножечко течь; если хотите этого избежать, когда будете размешивать яйца с молоком, добавьте в чайную ложку муки или кукурузного крахмала. Вкус и консистенция омлета станут немного другими, не Теми Самыми, зато течь он перестанет.

Теперь, после того, как мы окончательно осознали пользу всего полезного, напророчили скорое пришествие Ктулху и, поднявшись к алмазным вершинам алхимии, воскресили призрак Того Самого Столовского Омлета, самое время отдохнуть от всей этой заоблачной сложности. И наконец-то поговорить о чем-то – ладно, пускай тоже полезном, но простом и понятном. Можно даже народном – при условии, что это будет не какой попало, а китайский народ.

Давно пора! Китайская еда – самая вкусная и

одновременно полезная еда на свете. Самый главный ее принцип: горячее сырым не бывает. Второй главный принцип: все должно быть нарезано заранее.

Мелко и тонко?

Или тонко и длинно, или широко и плоско, или все кубиками-шариками. Потому что третий главный принцип – кусочки должны быть одинаковой формы.

Надо же. Обязательно одинаковой формы? Ишь!

Да. Потому что предметы одинаковой формы правильно сочетаются в тарелке.

А, то есть теперь у нас в тарелках наступит полный фэншуй?

Именно. Поэтому четвертый главный принцип – баланс вкуса в соусе.

Звучит примерно как «главная задача алхимии – создание философского камня». И юный ученик обтекает, понимая, что ему ничего не светит. Но в отличие от философского камня, хорошие соусы все-таки бывают. Я точно знаю, некоторые из них бывали у меня во рту.

Четыре главных вкуса – соленый (соевый соус), кислый (лимонный сок или рисовый уксус), сладкий (сахар, патока или сахарозаменитель) и острый (чили, чеснок или любой приятный языку перец) – смешиваются в любой милой нашему сердцу пропорции. Добавить надо всех четверых, но можно взять капельку чили на литр соевого соуса.

Ага. То есть пропорции на выбор, но важно, чтобы все обязательно присутствовали.

Точно. Самое главное – личный вкус повара (а кому не нравится, как готовит повар, может ходить голодным). Лично я к мясу всегда увожу вкус в более сладкий, к овощам – в более кислый, а лапше – в более соленый.

Погоди, но у азиатов же всего важного по пять, и вкусов, по идее, должно быть пять. Какой у нас пятый вкус? Может быть, терпкий (еще его называют «вязким»)?

Умами, «сущность вкуса». Достигается глютаматом натрия. Природный глютамат есть в соевом соусе, но можно купить кристаллический, добавить и попробовать, чувствуется ли разница.

А, так вот почему соевый соус кажется таким идеальным. Вроде ничего особенного, но вот идеальный, и все тут. А увести вкус в более сладкий к мясу – это точно здорово. Вот сказал бы кто-то нам в нашем детстве про мясо с вареньем! То есть мы бы, конечно, обрадовались, но с родителями точно была бы беда.

Я в детстве колбасу намазывала сгущенкой под громкий хохот родителей.

Ого! Сгущенка на колбасе – это ты монстр.

А тефтели с вареньем, как в Икее, тебе нормально?

Тефтели с вареньем – нормально. А сгущенка с колбасой, хоть стреляй, перебор.

Я и сыр с вареньем ела, а потом оказалось, что это английское блюдо!

И французское тоже. Слушай, да все подряд сыр с вареньем едят. Мне на Корсике впервые в жизни принесли сыр с инжирным вареньем. Было стремно: перед лицом незнакомой еды я, как ты помнишь, редкостное трусло. Но одновременно великий герой. То есть при виде врага не бегу, а нападаю. Та корсиканская битва очень хорошо закончилась. С тех пор у меня дома всегда стоит банка инжирного варенья. А если вдруг не стоит, значит, оно закончилось, и я очень скоро куплю еще.

Но бог с ним, с вареньем. Мы так хорошо про мясо говорили. Давай еще про него.

Так я с самого начала и собиралась! Про курицу и про свинину. У нас же тут китайская еда.

Курица с овощами по-китайски

Для готовки по-китайски нам понадобится большая глубокая сковорода. Лучше вок, но можно взять и сотейник. Разогреть сковороду надо сильно-сильно, чтобы аж дымилась, попрыскать маслом и кидать на нее все продукты по очереди в порядке «кто дольше готовится», потому что готовиться они будут разное время. Например, из списка «морковь, лук, болгарский перец, куриная грудка, шампиньоны» дольше всего жарится морковь.

Как жарить? Начистить, нарезать, и вперед: в раскаленный и сбрызнутый маслом вок кинуть морковь, подождать минуту, перемешать; расчистить место в середине сковороды, отодвинув поджаренное к краям, закинуть лук, подождать пару минут, перемешать все вместе, отодвинуть к краям, в середину кинуть болгарский перец; подождать пару минут, перемешать все вместе, потом по этой же схеме закинуть шампиньоны, потом – куриную грудку. Как побелела куриная грудка, заправить соусами и снять все с огня

Всех дел – полчаса резать, семь минут готовить.

Чем больше в такой еде мяса, тем она плотнее; чем больше разнообразных овощей, тем она интереснее на вкус. Если вдруг вам покажется, что в воке образовалось как-то многовато жидкости, насыпьте туда немного (до чайной ложки) кукурузного крахмала и размешайте до отсутствия комочков. Крахмал сгустит жидкость в соус.

Такой набор «мясо + овощи» можно готовить сам по себе, а можно – к японской лапше (тогда все составляющие надо нарезать «соломкой») или рису (к нему лучше нарубить все условными кубиками).

Способов готовить «по-китайски» очень много, но этот, на мой вкус, самый красивый и простой. Всех дел – полчаса резать, семь минут готовить.

Азиатская свинина «веревочкой»

Нам понадобится:
– полкило свиного карбонада
– сладкий репчатый лук – большая луковица
– устричный соус – столовая ложка
– лимонный сок – чайная ложка
– сахар – чайная ложка
– растительное масло для сбрызгивания сковороды
– черный перец (лучше свежесмолотый)
– зеленая кинза

Карбонад нарезать поперек волокна (как буханку хлеба) максимально тонкими ломтиками, потом каждый ломтик нарезать поперек на тонкие полосочки, не дорезая до конца то с одной, то с другой стороны – так, чтобы кусок мяса можно было вытянуть в условную «веревочку».

Луковицу разрезать на половинки и нарезать максимально тонкими «перьями» (это перпендикулярно тому, как если бы вы рубили полукольцами).

Вок разогреть, сбрызнуть маслом, присыпать сахаром.

Закинуть в него лук, перемешать и оставить, пока не прижарится до коричневого цвета с одной стороны (это произойдет очень быстро). Тогда нужно закинуть к нему свинину и перец и дальше жарить, непрерывно перемешивая, пока мясо не станет серым. Постоянное перемешивание – это такое специальное китайское шаманство, чтобы весь сок остался в мясе.

Как только мясо стало серым, оно готово. Заправьте его лимонным соком и устричным соусом, еще раз перемешайте и раскладывайте по тарелкам. В качестве идеального гарнира к нему подойдут свежие овощи, например битые огурцы.

Битые огурцы

– полкило летних пупырчатых огурцов (всесезонные или летние длинные не подойдут)

– кунжутное масло – чайная ложка

– темный соевый соус – одна чайная ложка

– хлопья перца чили – я беру одну щепоть, но знаю людей, которые кладут две чайных ложки; словом, остроты – по вкусу, но чили там необходим

– рисовый уксус – столовая ложка.

С огурцов снять шкурку овощечисткой (она у нас есть в Малом посудном наборе, готовить по-китайски – необходимость, а не роскошь, а без овощечистки это тяжко). Готовые голые огурцы разрезать на половинки вдоль, потом на четвертинки вдоль же, и легким движением ножа срезать сердцевину – ту, что с семечками. Можно оставить огурцы половинками и выскрести сердцевину ложкой с острыми краями, но это хлопотнее.

Огуречные дольки положить в полиэтиленовый пакет с плотной защелкой, залить и засыпать все остальные ингредиенты, защелкнуть пакет.

Эти огурцы называются «битыми», потому что в оригинальном рецепте их в этот момент слегка прокатывают скалкой, и они получаются чуть раздавленные. Я же швыряю пакет вверх, ловлю (иногда неуспешно), бью им об стены и кричу суровым восточным голосом, потому что мне уже сорок один год, и кто знает, сколько еще времени мне отведено, чтобы вообразить себя японским воином, побеждающим огурцы (вы слышали, как кричат японские воины? на ютубе все есть).

После этого издевательства огурцы готовы к тому, чтобы их съели. Откройте пакет и высыпьте то, что получилось, в пиалу.

Пусть вам будет вкусно.

Все хорошо с китайской едой, но резать – задолбаешься.

Да, резать – самое занудное.

Вот кстати, как ты себя развлекаешь во время нудной работы типа нарезки? Не поверю, что просто страдаешь, и все.

Во-первых, я представляю себе, зачем мне это надо. Вот эта вся прекрасная хрень, черт бы побрал эту морковку, нужна мне, чтобы получить вкусную – мне же

очень хочется курицы с шампиньонами? – вкусную еду!

Не, ну это понятно. Но понимание – это не развлечение.

Можно слушать аудиокниги

Точно. У меня в детстве было радио, это почти то же самое. Под хорошую передачу можно картошки начистить – ведро! И не заметить.

> У моих родителей на кухне стоял телевизор. Засмотревшись, я чего только ни упускала. Сбежавшее молоко, переварившаяся картошка… Радио в этом смысле гораздо лучше. Аудиокниги – совсем красота.

Но, наверное, главный лайфхак – чтобы кто-нибудь рядом сидел и разговорами развлекал.

> Это самый лучший лайфхак на свете. Под разговоры отлично делается вообще все. А если собеседнику можно выдать второй нож и вторую доску, время готовки сокращается вдвое.

Собеседник, которому можно выдать второй нож и вторую доску, – это уже история про любовь. Ту самую, которая спасает мир. И, кстати, о пользе. Вот она, самая полезная польза – еда, приготовленная вместе, за разговорами, воскрешает из мертвых, возносит в космос и творит прочие чудеса.

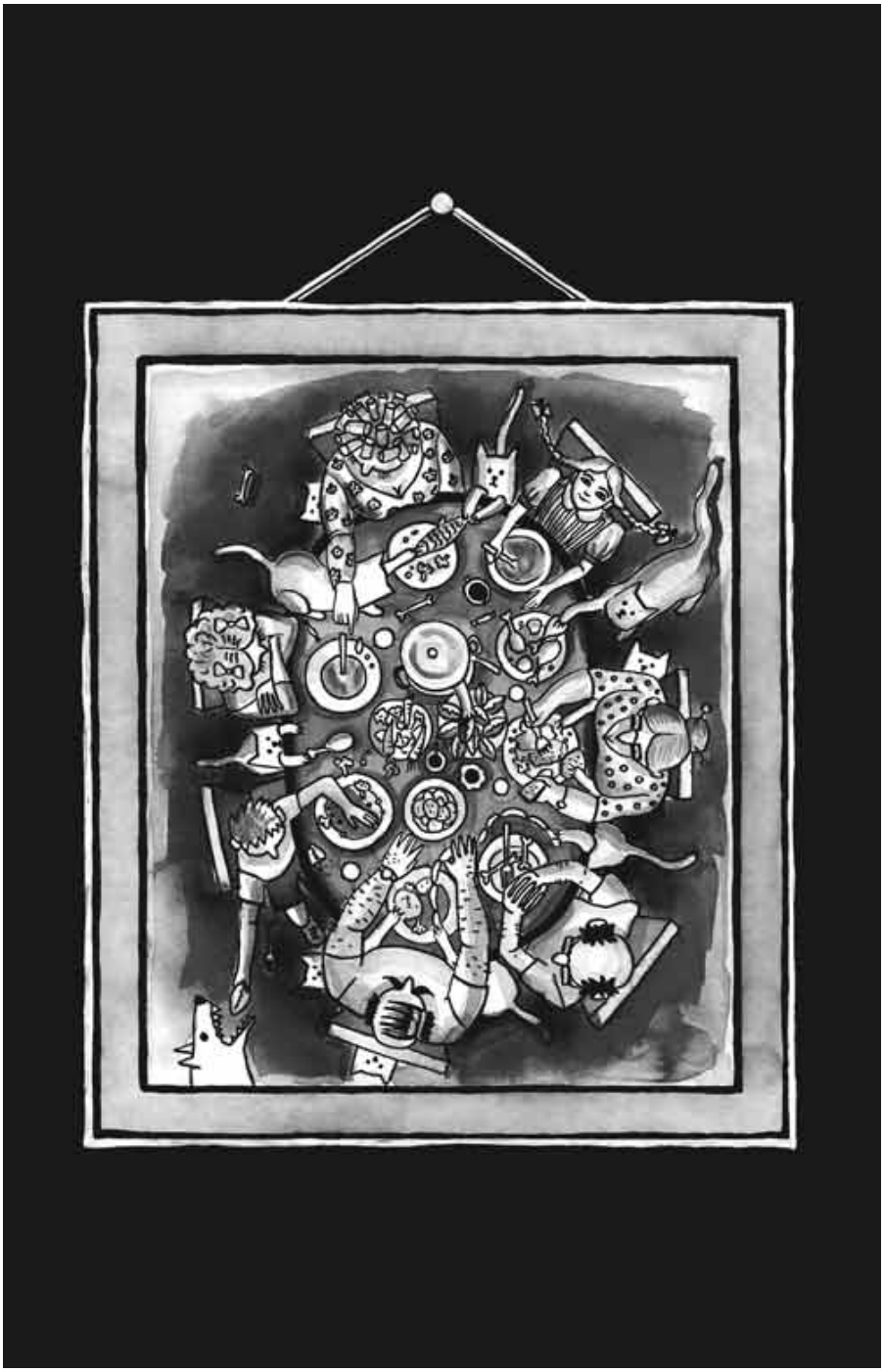
> Это и правда важно. Если и есть на свете вредная еда, то это еда, приготовленная без радости и любви. Готовить можно только в хорошем настроении, с любовью к еде и к тем, для кого она готовится. Иначе любая еда превратится в отраву. Не настолько, чтобы прямо на месте убить, но в достаточной степени, чтобы обессмыслить весь процесс.

Только и радость, и любовь должны быть искренними. Имитация «потому что так надо» не подойдет. Тогда уж лучше сразу – чемодан-вокзал-макдоналдс. Или ладно, не будем зверствовать: кеды-куртка-ресторан.

> Да хоть фастфуд на улице. Все что угодно лучше, чем картошечка «по-домашнему» – внутри сырая, сверху горелая и со словами: «Жри, собака, когда ж ты лопнешь».

На этом месте мог бы быть рецепт картошечки «по-домашнему», начинающийся со слов: «Превратите свою жизнь в унылую череду постылых обязанностей, окружите себя людьми, на которых не можете смотреть без раздражения», – но что-то мне даже шутить так не хочется. Поэтому обойдемся без картошечки «по-домашнему». Ну ее.

Ин дер гроссе фамилие нихт клювен клатц-клатц



Капитан Очевидность в нашем лице только что велел всем готовить по любви и в радости, пока смерть не разлучит нас с поварешкой. С одной стороны, он совершенно прав. А с другой – легко ему говорить – капитану. Он же наверняка холостяк.

Никаких семерых по лавкам! Скорее уж он сам – один из этих семерых.

А что делать нормальному живому человеку, столкнувшемуся с суровой реальностью, где его окружают прекрасные люди, половину которых он, предположим, осознанно выбрал, а вторую половину, например, своими руками родил. И все эти твари негодные, в смысле родные-любимые, хотят жрать чаще, чем раз в неделю. Гораздо чаще, вот в чем беда.

> …и при этом у всех разные вкусы; к тому же у одного, предположим, гастрит, у второго аллергия на цитрусовые, а третий просто яростно ненавидит лук.

Да. Вот сразу видно сурового, битого жизнью практика. И как в таких экстремальных условиях готовить с любовью и радостью или хотя бы просто никого сковородкой не зашибить?

> При таком раскладе приготовление еды превращается в поиск баланса между вечными бутербродами с колбасой для всех и состоянием «я больше не подойду к плите никогда, потому, что наготовилась на десять жизней вперед».

Вот у тебя две девицы уже практически взрослые. И ты при этом продолжаешь вдохновенно готовить и с явным удовольствием рассказывать о еде, не добавляя через каждые две минуты: «Пристрелите меня, кто-нибудь». Значит, тебя надо слушать. Что-то ты должна хитрое знать про этот баланс.

> О, слушай, у меня было две точки перехода. Первая – из состояния «я недостаточно хорошая мать и хозяйка, потому что другие справляются лучше» в состояние «я достаточно хорошая мать и хозяйка, потому что я себе нравлюсь» – и это отдельная большая история. А вторая – из состояния «я стараюсь, чтобы всем было вкусно» в «раз все согласны на макароны с сосисками, значит, будем есть макароны с сосисками». И, например, оладьи по субботам. И хватит с них. Вернее, с меня.

Слушай, но оладьи – это же чистое счастье. Идеальная детская еда. По крайней мере, у меня был праздник каждый раз, когда их жарили.

> Для всех детей, которых я знаю, тоже. И я в детстве их любила больше всего на свете. Горячие, с хрустящей

корочкой по краю.

Отлично. Тогда давай рецепт. Если уж у нас все равно семеро по лавкам, пусть лопают оладьи.

Оладьи

На двоих детей:

– большой стакан (400 граммов) простого белого йогурта без наполнителей (чем больше жирность, тем вкуснее будут готовые оладьи) или 200 граммов сметаны и 200 граммов кефира

– чашка (250 граммов) белой муки

– сырое яйцо

– сахар по вкусу

– чайная ложка разрыхлителя теста

– ваниль

– масло для жарки

Яйцо разбить в большую миску, веничком размешать с сахаром, добавить туда же йогурт или сметану с кефиром и ваниль, перемешать хорошенько до однородного цвета, добавить муку, перемешать до однородного состава. Тесто должно быть густым настолько, что веничком мешается с трудом; если оно слишком жидкое, добавьте еще муки и снова размешайте так, чтобы не было комочков. А потом добавьте разрыхлитель, посыпав им поверхность теста, и быстро, в четыре-пять кругов, перемешайте. Если мешать долго, пузырики, придающие оладьям пышность, испарятся еще до жарки.

Разогрейте сковородку на среднем огне, опрыскайте ее маслом изнутри и налейте большой разливной ложкой для варенья столько оладий, сколько поместится. Маленькие или большие, решать вам, помните только, что оладьи расползаются при жарке, так что пусть между ними будет свободное пространство.

Жарьте до той степени, какая нравится вам. Совсем белые или почти обугленные, они все равно будут вкусными.

Когда вашим детям – внешним или внутренним, – надоедят просто оладьи, натрите в тесто пару зеленых яблок и насыпьте щепотку корицы. А когда ваши внутренние или внешние взрослые скажут, что им тоже хочется вот такой вот еды, замените белую муку ржаной, яблоки – мелко натертыми кабачками, а корицу – чесночной солью и перцем.

Однако хорошо на твоих лавках семерым сидится!

Неплохо. Но сейчас уже не настолько, как раньше. Я очень долго себя позиционировала эдаким волшебным домашним кулинаром, все успевающей работающей домохозяйкой. Поэтому мои любимые домашние были

страшно разбалованы мною же – ах, как можно второй раз одно и то же, эти котлеты мы уже ели вчера, сегодня нам они не нравятся. Но в какой-то момент я поняла, что или я продолжаю угождать их вкусам и ненавижу все на свете, или никому не угождаю, и все жрут что я приготовила.

Или, как говорили в моем детстве, гуляй Вася, кушай травку.

До травки не дошло, но какое-то время вместо разнообразных завтраков на все вкусы моя семья дружно ела бутерброды, потому что мне так было проще.

В общем, я перевела дух, окончательно расслабилась и стала с удовольствием готовить то, что сама люблю. И на что мне хватало времени. А остальным пришлось к этому привыкать. Не нравится? Окей, вот хлеб, вот колбаса, вот йогурт, вот молоко в холодильнике, и вот любящая мама, которая повторяет про себя как мантру: все хорошо, все сыты, рвать жопу на британский флаг не обязательно.

Как бывший ребенок, вынужденный паразитировать на замордованной кухней маме, могу сказать: это счастье. В смысле счастье, когда тебя не заставляют жрать, чего дали, а флегматично говорят: «Вот хлеб, вот колбаса…» Потому что многие хозяйки (не то чтобы я прям оголтелый шовинист-пиг-как-там-дальше, но на практике в этой позиции чаще оказываются именно тетеньки, просто в силу культурных традиций, несколько более живучих, чем хотелось бы) изощренно мстят тем семерым, которые у них по лавкам, шантажом и угрозами заставляя бедняг жрать приготовленное. По крайней мере, ясно, что усилия были не зря. Отличные вышли пытки, завтра повторим.

Ой, это один из моих самых страшных кошмаров – пищевое насилие. Причем оно так близко граничит с заботой, что изнутри не всегда можно отличить одно от другого. И грань между состояниями «я хочу порадовать ближнего вкусной едой» и «жри давай, мама готовила, старалась» – очень тонкая.

Мне кажется, тут довольно толстая грань. В смысле вполне очевидная. Когда тебе говорят: «Дай!» – и ты даешь, это забота. А когда ты даешь, тебе говорят: «Не надо», – а ты все равно пихаешь, это насилие.

И фидбэк всегда есть: или тебе говорят «спасибо» и просят добавки, или пытаются отползти.

Ха – отползти! Если бы все было так просто! Порой приходится, как говорили в военных сводках, отступать с боями. Ну или тайком выливать суп в унитаз – через это, подозреваю, почти все в детстве прошли.

Хорошо, если в унитаз. А как тебе лапша удон с пятнадцатью начинками, выкинутая из окна прямо на дворника (как же мне потом было стыдно, когда он пришел объясняться!)

Лапша удон с пятнадцатью начинками! Это как?

Это так:

Лапша удон с пятнадцатью начинками

«Лучше всего для этого блюда подошел бы свежий, несушеный удон – японская плоская пшеничная лапша», – начала писать я, и мысль остановилась на: «его обиднее будет выбрасывать из окна – учитывая, какой он вкусный и как дорого стоит в неазиатских странах».

Так что берите удон, какой найдете. Он в пачке не зря уложен связками. Половина связки – порция на одного, целая – на двоих. Ну или на одного ооооочень вместительного любителя удона.

Как и в готовке «по-китайски», все начинки нужно почистить и нарезать заранее, а потом – быстро жарить.

В начинку на четверых пойдет:

– большая сладкая луковица (нет сладкой – берите любую, нет большой сочной – берите две маленьких злых)

– большая сочная морковка (вялым – отказать)

– половина большого дайкона (или треть очень большого)

– 200 граммов свежих вешенок

– два больших нетолстых сладких болгарских перца (если есть только толстые – ну, пусть будут, ничего не поделаешь)

– один мелкий острый перчик (опционально, оставьте его, если спокойно едите острое)

– лемонграсс (сушеный молотый даже лучше)

– примерно сантиметр корня имбиря или зубчик чеснока (оба дают мягкую остроту)

– соевый соус

– лимонный сок

– сахар или мирин (японское кулинарное вино)

– темное мясо курицы или индейки

– устричный соус

– свежий молодой тонкокожий кабачок

– пучок зеленого лука

– а также две связки лапши удон или 400 граммов свежего удона

– и масло для сбрызгивания сковородки

Имбирь нужно натереть на терке, а если он – чеснок, то продавить в давилке (если же он сухой молотый, пусть будет чесноком, имбирь в таком виде совсем не подойдет к удону).

Очистите овощи, включая дайкон (на перце кожу можно оставить). Из кабачка вырежьте сердцевину с семенами, из перцев выкиньте плодоножку со всем, что за нее зацепится, вешенки разъедините.

Нарежьте все овощи и мясо тонкими длинными полосками.

Раскалите вок, сбрызните его маслом, посыпьте сахаром (чайная ложка на весь процесс) и жарьте овощи «по-китайски» – сначала дайкон, потом морковь, потом перец, потом лук, потом вешенки, потом кабачок, потом мясо; когда оно начнет давать сок, влейте соевый соус, лимонный сок, устричный соус, добавьте лемонграсс, имбирь или чеснок, перемешайте.

Настало время лапши. Если вам повезло, и удон свежий – кидайте его в сковородку и жарьте-парьте, постоянно помешивая, во всех этих азиатских соках-соусах, минут пять. Пробуйте, чтобы понять, готово ли (попробуйте не съесть все прямо со сковородки; впрочем, там 400 граммов одной только лапши, это много).

Как будет готово, раскладывайте по тарелкам, посыпайте заранее нарезанным поперек перьев (чтобы получились длинные трубочки) зеленым луком и подавайте.

Если у вас сухой удон, отставьте сковородку в сторону, а на плиту поставьте кастрюлю с кипящей водой, в нее всыпьте лапшу и перемешайте. Она очень любит склеиваться в первые секунды в воде, поэтому перемешайте тщательно. Варится удон быстро, минут пять, так что потом просто откиньте его на дуршлаг (или слейте воду из кастрюли любым другим удобным способом), а потом закиньте к начинкам, перемешайте и прогрейте на большом огне, пока все вокруг удона не запузырится. Тогда снова отставьте, дайте лапше еще пару минут на то, чтобы пропитаться соками начинок, и раскладывайте по тарелкам, посыпая все тем же зеленым луком, его не избежать.

Удон с пятнадцатью начинками готов к вышвыриванию из окна.

Перед дворником, между прочим, до сих пор стыдно.

Этот твой дворник – прям избранник судьбы. Мало кому такую роскошь опрокидывали на голову, я имею в виду.

Но ладно. Предположим, мы покончили с пищевым насилием и стали хорошо жить. Но ужас в том, что семеро, которые по лавкам, жрать от этого не перестают. Все равно каждый день надо хоть что-нибудь приготовить. И отдельный вопрос: что именно имеет смысл готовить на большую ораву? Ну правда, что?

Угадай с трех раз.

Котлеты?

Бинго. Но не только их.

Котлеты

Котлеты моей мамы – одно из самых вкусных воспоминаний детства. Она готовила большими объемами, то есть нажарить котлет – это было дело часа на два, и за это время весь наш подъезд успевал пропитаться этим запахом. Я шла со двора и уже на пороге знала, что скоро мне будет очень, очень вкусно.

Рецепт в моем детстве был такой:
– полкило мякоти свинины
– полкило мякоти говядины
– полбатона белого хлеба, вымоченного в молоке и отжатого
– два яйца
– две луковицы
– пара зубчиков чеснока
– мука для панировки
– масло для жарки

Все это (кроме яиц) папа прокручивал на мясорубке, а мама замешивала котлетный фарш с яйцами, досаливала, лепила продолговатые котлетки и жарила их до коричневого цвета на двух сковородках. И не было вкуснее охоты, чем утащить свежую котлету, хрустящую снаружи, сочную внутри, из миски, где лежали они все.

Но как у мамы, у меня никогда не получалось, поэтому я придумывала свои варианты, иногда удачные, иногда не очень, и за время работы с котлетами поняла несколько вещей:

• Можно брать готовый фарш, греха не будет; можно делать котлеты только из свинины, только из говядины, из сочетания любого мяса с курицей, только из курицы, но важно знать, что у каждого продукта своя специфика: куриные, например, будут готовы быстрее, чем поджарятся до красивого цвета, а к говяжьим нужно больше лука, чем к смешанным.

• Можно жарить котлеты в панировке на масле, тогда они будут сытнее, жирнее и хрустящее; можно – без панировки на масле, тогда они будут сочнее; можно – без панировки на сухой сковороде. А вот в панировке на сухой сковороде пожарить не получится: муке нужен жир и жидкость, чтобы сделать корочку. Панировка может быть любой – от муки и крахмала до крупнодавленных кукурузных хлопьев (corn flakes), у каждого варианта – свой эффект; экспериментируя, вы найдете самый вкусный.

• В толстых котлетах обязательно должен быть ингредиент

типа «не мясо», за счет него появляется сочность; это могут быть молотые сухари, размоченный в молоке и отжатый белый хлеб без корочек, овсяные хлопья, тертые кабачки, молотые сырые овощи, тертая сырая картошка, давленая вареная картошка. Если этого дополнительного ингредиента не будет, котлеты покажутся слишком сухими, а особо чуткие едоки сочтут мясной вкус избыточным. Вообще оказалось, что самые вкусные (для меня, понятное дело) котлеты состоят на треть из мяса, на треть – из лука с чесноком и на треть – из «немяса».

• В тонких плоских котлетах «под гамбургер» можно обойтись без «немяса», но тогда надо взять побольше лука, ближе к половине объема всего котлетного фарша.

• Чем мельче размолот лук и чем лучше перемешан фарш, тем вкуснее будут котлеты; можно просто вымесить фарш, можно сложить его в пакет и отбить, фигача пакетом по столу, стенам и случайным прохожим (интересно, откуда дома возьмутся случайные прохожие? не будете же вы делать котлеты на улице, хотя…), можно поднимать фарш над головой и с дикими воплями швырять его в миску (дикие вопли можно поискать на Ютубе и потренироваться заранее). Словом, масса должна стать однородной, а каким способом этого добиться, решать вам.

• Все это (в том числе лепить котлеты) удобнее делать в тонких одноразовых медицинских перчатках; без них процесс может показаться недостаточно приятным.

• И последнее: котлеты можно жарить, а можно тушить: вскипятить в большом объеме (в кастрюле мультиварочной, например) небольшое количество какого-нибудь соуса, положить в него котлеты, накрыть крышкой (закрыть мультиварку) и тушить на маленьком огне (медленном нагреве) минут 10–15. Хрустеть такие котлеты не будут, но все равно получится очень вкусно. Если же соуса взять много, это будет уже не «тушить», а «варить», и про это у меня тоже есть рецепт.

Ежики без единого кусочка ежиного мяса

На большой сотейник «ежей»:

– полкило любого мясного фарша

– чашка длиннозерного риса

– сырое яйцо

– луковица

– соль, приправы по вкусу

– литр томатного сока или пол-литра томатного соуса из помидоров с ничем или банка вашего любимого соуса для макарон

– сотейник

Рис нужно сварить до полуготовности – так, чтобы в середине рисинки оставались твердыми. То есть в отдельную кастрюлю в кипящую воду (мы все равно будем ее сливать, так что можно взять любое количество воды) засыпать рис, подождать, пока все снова закипит, а потом уменьшить огонь и варить пять-семь минут. То есть – от пяти до семи минут, а не «неважно сколько», после чего все содержимое кастрюли откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой, чтобы остановить приготовление риса.

Самое время поставить соус нагреваться. Конфорка – на средний огонь, сотейник – на конфорку, в него – томатный сок, или соус, или что у вас там есть. Если готовый соус, просто подогревайте, если сок, попробуйте, досолите и насыпьте чуть сахара. Пусть подогревается, он нужен кипящим.

Тем временем нужно в большую (чтобы удобнее было замешивать) миску сложить полусваренный рис, фарш, яйцо, приправы – и замесить ежей (можно при этом петь песенку про ежика, см. книги Терри Пратчетта, серия про ведьм, еда любит, когда ее развлекают).

Налепите из всего перемешанного столько шариков, сколько у вас получится. Все они должны быть примерно одного размера, чтобы готовились одинаковое время, но не меньше икеевской фрикадельки и не больше вашего кулака.

Когда соус закипит, уложите в него ежей. Лучше, если они не будут стиснуты друг другом, а между ними будет пространство кипящего соуса. Если тефтелей получилось больше, чем может поместиться в сотейник, опустите часть из них, подождите, пока их поверхности затвердеют от кипящей жидкости, и отправьте к ним остальные.

В идеале соус должен покрывать ежей по макушку. Если не покрывает совсем чуть-чуть, оставьте как есть, а если едва до талии доходит, долейте еще соуса или воды.

Накройте сотейник крышкой, уменьшите огонь или нагрев

плиты до минимального и подождите 10 минут. После этого вытащите ежа, разломайте и попробуйте, проварился ли рис в его середине. Если да – ежики готовы, если нет, дайте им еще пять минут, а потом выключайте.

Макароны очень особенного флота

Из фарша можно приготовить одно из самых лучших домашних блюд на свете – макароны по-флотски.

В моем детстве макароны по-флотски были едой «дважды использованного мяса»: сначала кусок говядины варили, чтобы получить основу для супа, а потом перемалывали, чтобы смазать этим пюре макароны. Моя мама готовила иначе: она жарила фарш, много, долго, вкусно, – а потом вот эту потрясающую прижарку таки да, перемалывала в мясорубке, чтобы получившимся почти безвкусным пюре перемазать макароны. Я в детстве решила, что буду готовить по-другому и действительно сразу перемешивала с макаронами зажаренный до коричневого цвета фарш.

Потом оказалось, что, если не усердствовать и готовить фарш недолго – схватился, сменил цвет и готов, – начинка получится не сухой, а сочной. Но милого моему сердцу вкуса поджаренности ей не хватает.

И только в семье моей подруги Кати мне удалось попробовать макароны идеального вкусового баланса. Ее папа, художник и сибарит, добавлял в них жареный лук.

Для макарон по-флотски нам понадобится:
– 350 граммов свиного, говяжьего или свино-говяжьего фарша
– одна большая луковица
– 250 граммов сухих макарон любой формы
– соевый соус
– сахар
– масло для сбрызгивания сковороды

Макароны поставить вариться (засыпать в кипящую воду, подождать, когда вода снова закипит, уменьшить огонь или нагрев конфорки и ждать столько минут, сколько написано на пачке макарон).

Сотейник поставить разогреваться на большой огонь.

Лук нарубить либо перьями, либо меленькими кусочками.

Разогрелся сотейник? Пора сбрызнуть его маслом и присыпать сахаром. Сахар нужен, чтобы на луке быстрее образовалась правильная корочка; тогда он останется сочным, став поджаренным.

Высыпьте лук в сотейник и жарьте, помешивая, до корочки той степени золотистости, которая нравится лично вам.

Когда она достигнута, налейте прямо в лук соевого соуса,

столько, сколько хотите (если вообще не хотите, налейте четыре столовых ложки самого светлого) и немедленно, пока он не испарился, закиньте в сотейник фарш. Перемешайте, перемешайте, продолжайте перемешивать. Мясной белок, нагреваясь, моментально схватывается и твердеет; соевый соус нужен, чтобы проникнуть внутрь фарша и, испаряясь, помешать ему слепиться в большой комок. В принципе можно, наверное, брать вместо соевого соуса простую воду, но я так никогда не пробовала.

Чем лучше мы размешали фарш, тем мельче будут комочки готовой начинки. Как только фарш сменил цвет полностью с розового на серый, начинка готова.

Макароны откиньте на дуршлаг, слейте воду и выложите их в сотейник с начинкой.

Перемешайте, попробуйте, досолите, если не хватает, или добавьте любой из любимых соусов. Подождите еще пять минут, чтобы макароны впитали все вкусы, снова перемешайте.

Готово.

Как бы лазанья

И еще одно блюдо на большую семью, которое моментально заканчивается – домашняя запеканка типа лазаньи.

На большую форму:

– коробка специального теста для лазаньи

– маленький пакетик сливок

– пармезан для посыпки (сколько есть, но не меньше 10 граммов) и свежая моцарелла для начинки (не меньше 4 шариков, больше – можно) или любой тертый желтый сыр и для того, и для другого (лишь бы его было много)

– литр томатного сока

– пара листиков свежего зеленого базилика

– сухой орегано

– соль

– примерно 350 граммов любого мясного фарша

– большая прямоугольная форма для выпечки

Можно сварить томатный соус с базиликом и орегано, а потом туда потихоньку вмешать сырой фарш и снова немного поварить, а можно замесить мясо с томатным соком, вскипятить и добавить базилик и орегано. Способ приготовления повлияет только на вкус соуса в тот момент, когда его снимают с плиты; в готовой лазанье оба варианта будут звучать одинаково, так что делайте, как вам проще. Когда будете солить, не забывайте, что это соус для запекания, а значит, соли надо положить немного больше, чем если бы мы подавали его сразу.

Моцареллу нарежьте так тонко, как сможете. Жидкость от нее пока не выливайте.

Если моцареллы и пармезана у вас нет, а есть только желтый сыр, натрите его на крупной терке.

Большую прямоугольную форму нужно смазать маслом (любым, растительным или сливочным) и заложить листами теста для лазаньи. Первый слой запеканки лучше выкладывать внахлест – так, чтобы следующий листочек теста чуть прикрывал предыдущий.

Готово? На это все выложите четверть готовой томатно-мясной начинки.

На нее – моцареллу, тоже четверть нарезанного (или пятую часть объема натертого желтого сыра).

Сверху – еще один слой листов для лазаньи, на этот раз – встык (чтобы края только соприкасались).

Потом – еще четверть объема начинки, а на нее – четверть

нарезанной моцареллы.

Повторяйте так, пока начинка не закончится.

Закройте ее еще одним слоем пластин теста для лазаньи, встык, засыпьте пармезаном (или оставшимся желтым сыром). Аккуратно залейте сливками так, чтобы хоть некоторая их часть осталась сверху, задержанная пармезаном.

Рассол от моцареллы можете аккуратно влить сбоку, между тестом и формой. Лишним он точно не будет, а по результату поймете, была ли в нем необходимость (возможно, без него лазанья получилась бы слишком сухой).

Все. Ставьте запеканку в духовку на верхне-нижний нагрев на 150–180 градусов на 25 минут. Если сверху будет пригорать, уменьшите нагрев до 120 градусов; если, наоборот, за 25 минут не зазолотится, включите на пять минут гриль.

Подавая лазанью, гордитесь собой, мастером итальянской кухни, перед всеми домашними.

Ничего так развлечение на каждый день! Как вы все это выдерживаете, я, типичный представитель семерых, со своей лавки понять не могу. Впрочем, у меня есть что-то вроде кодекса чести совестливого паразита.

Это как?!

Согласно первому пункту моего паразитского кодекса, повар не должен мыть посуду. По крайней мере, когда есть еще хотя бы один едок, кроме самого повара, посуду должен мыть тот, кто не готовил еду.

Согласно второму пункту, те семеро, которые по лавкам, должны хотя бы иногда (а лучше регулярно) выполнять техническую работу. Например, чистить картошку и лук, и что там еще положено чистить.

По моим наблюдениям, шерсть повара от такой заботы становится шелковистой и блестит. В смысле повару по-человечески приятно. Ну и физически легче, конечно. И морально. Потому что готовить, зная, что тебе же самому потом отмывать посуду, это, по-моему, какой-то особо тяжкий крест.

> Это не паразитский, это взаимовыгодный кодекс: кто любит готовить – готовит, кто не любит – моет посуду, а кто не умеет ни того, ни другого, развлекает повара, чтобы тот не скучал.

На таких условиях уже вполне можно становиться к плите. Хотя, как по мне, это все равно подвиг – готовить каждый день.

Да еще и помногу.

> Да, еды в доме должно быть не просто много, а МНОГО. Чтобы хватило на ужин, даже если каждая из дочерей придет домой не одна, а ветром и дождем к нам занесет еще парочку друзей, все должны быть сыты. У меня в холодильнике всегда есть, из чего сделать завтрак как минимум на четверых, а в мультиварке стоит теплый ужин, приготовленный вообще почти без моего участия.

Да ладно тебе – почти без участия. Что, например?

Тушеное мясо в мультиварке

На нескольких едоков:

– килограмм говядины, свинины, темного мяса индейки или куриного филе с бедер и голеней

– луковица

– два-три сушеных белых гриба

– 5–10 граммов сливочного масла (условный «маленький кусочек»)

– литр мясного или куриного бульона (можно заменить водой)

– немного сахара

– соль, перец, любимые приправы или душистые травы

В мультиварке на самом высокотемпературном режиме растопите масло, посыпьте его сахаром и поджарьте на нем лук, нарезанный перьями (или полукольцами, или кубиками; я перьями режу, потому что так проще всего держать луковицу, она не распадается).

После этого положите мясо, нарезанное кусками любой формы и величины, и слегка прижарьте его. Вы не жарите мясо, а сообщаете жареный вкус готовому блюду, так что достаточно, если оно зазолотится с одной из сторон.

Готово? Заливайте мясо кипятком или горячим бульоном по макушку, добавляйте грибы, меняйте программу на «тушение» (нагрев 105–110 градусов) и выставляйте время приготовления: для курицы – полчаса, для свинины и индейки – час, для говядины – час-полтора (попробуйте ее через час и, если она не мягкая и нежная, тушите еще полчаса). Закройте мультиварку. Нажмите «старт».

Если готовите в мультиварке впервые в жизни, периодически проверяйте, не выпарилась ли жидкость. После первого же раза будете знать, как быстро она выпаривается конкретно из вашей модели мультиварки.

За пять минут до финала положите соль, перец и приправы (для говядины хорош укроп и душистый перец горошком, для свинины – сладкий копченый перец хлопьями, для курицы – чеснок и розмарин, для индейки – апельсиновые корочки и бадьян, но вы можете самостоятельно экспериментировать с пряностями и подобрать идеальные сочетания для себя).

Готовый соус можно загустить кукурузным крахмалом (полстоловой ложки, размешайте, подогрейте до кипения, поразмешивайте еще пару минут, если недостаточно загустеет, досыпьте еще крахмала, если слишком загустеет, разбавьте

кипятком или горячим бульоном).

Важные моменты: лесные грибы в готовом мясном соусе не слышны, но именно их присутствие делает его вкусным. Также лучше тушить мясо в бульоне, чем в воде (но и с водой неплохо получается; в воду лучше не добавлять ничего, чем бульонный кубик).

Все это можно сразу съесть, вымакивая соус свежим хлебом, а можно проапгрейдить до тушеного мяса с картошкой или крупой.

Тушеное мясо с картошкой

В мультиварку с готовым тушеным мясом нужно добавить картофеля – столько, чтобы готовой еды хватило всем едокам. Я кладу не меньше двух и не больше четырех средних картофелин на одного взрослого человека. Главное, помните, что мясо должно быть в кастрюле очевидным фактом, а не мимолетным видением, т. е. не стоит брать десять кило картошки на килограмм свинины.

Картофелины нужно очистить от кожуры и нарезать крупными кусками, не особенно усердствуя. Главное, чтобы кусок в рот помещался.

Включите мультиварку на режим «тушение» на 40 минут. Долейте воды в кастрюлю так, чтобы картошка пребывала в соусе «по шейку». Перемешайте; если собираетесь добавлять приправы – лавровый лист, укроп, петрушку – сделайте это сейчас.

Закройте мультиварку и подождите конца све… окончания работы программы. Откройте, попробуйте картошку. Если она готова, значит, готово все. Досолите (если надо) перемешайте, подавайте.

Тушеное мясо с любой крупой (гречкой, рисом, булгуром)

Засыпьте тушеное мясо сухой крупой из расчета «чтобы всем едокам хватило». В среднем это полстакана или полчашки на человека.

Перемешайте сухую крупу с готовым мясом. Залейте кипятком из расчета «сколько написано на пачке минус соус». Если на упаковке нет ни одного слова на знакомом вам языке, посмотрите в интернете; я писать не буду, потому что разные сорта крупы берут разное количество воды. Если не уверены, пусть лучше будет больше воды, чем меньше: каша с соусом – это вкуснее, чем булгур аль денте.

Теперь выставьте в мультиварке режим с самой высокой температурой, доведите содержимое кастрюли до кипения, выключите мультиварку и выставьте режим «пар» (или нагрев 100 градусов) на столько минут, сколько написано на пачке крупы.

Закройте мультиварку, готовьте до победного.

Все это можно приготовить и в сотейнике, и в антипригарной кастрюле – вместо режима «жарка» будет «на большом огне», а вместо «пар» – «на маленьком огне». Прелесть мультиварки в том, что в ней еда гораздо реже подгорает, потому что пару из нее деваться почти некуда – то есть пока готовится еда, можно спокойно заниматься своими делами.

Ага. Вот что, значит, всегда у тебя наготове.

> Практически всегда. Вообще, получается, есть примерно десяток проверенных блюд, которые всем нравятся, и я ежедневно фигачу их. А на творчество в еде времени далеко не всегда хватает.

С другой стороны, домашняя еда – это же про стабильность. Опять винегрет и котлеты – значит мир стоит крепко, не рухнет, можно жить.

> Да, домашняя еда в том числе и про это. Но меня еще в детстве испортил папа: он рассказывал, как экспериментировал в начале семейной жизни со всеми составляющими блюд. Ну, типа хлеб для котлет вымачивал в белом вине, чтобы получить немного другой вкус.

Ну я на нем и отрывалась. Сколько он моих кулинарных экспериментов пережил – не счесть! И все ему было вкусно, совершенно искренне. Вот из-за этой его искренности я, в общем, и полюбила готовить.

Так у тебя, получается, папа был музой.

Настоящей музой и вдохновенным едоком.

Такие музы на вес золота. Я, например, ни за что не стану пробовать разное подозрительное что попало. В этом смысле моим ближним очень не повезло.

Мой папа тоже очень любил экспериментировать с едой. Но есть результаты своих экспериментов ему приходилось в одиночку. Впрочем, он как-то не особо расстраивался, только искренне удивлялся – ну неужели я вот это прекрасное серо-бурое нечто даже попробовать не хочу?!

И правда, удивительный ты человек.

Справедливости ради, мой папа отлично готовил. И чувствовал себя при этом очень крутым чуваком. Среди людей его поколения считалось, что готовить еду – не мужская работа. А он надменно отвечал: это у вас просто руки из задницы, а в ресторанах все шеф-повара мужики!

То есть он анархически рушил устои?

Получается, так.

> И правильно делал. Ясно же, что готовить должен тот, кому это нравится, вне зависимости от половой принадлежности. Потому что готовят все-таки руками, творят сердцем, а новые вкусовые сочетания придумывают головой. При чем тут половые органы, стесняюсь спросить?

Кстати, мыть посуду за поваром – это папина идея. Пока мама была жива, готовила все-таки в основном она. И после каждого вечернего семейного обеда (как же я, к слову, до сих пор ненавижу идею обязательных общих обедов из трех блюд, которых сперва мучительно долго ждешь, а потом получаешь вдвое больше, чем хочется съесть за один присест!) папа обязательно мыл посуду. Сам мыл, подчеркиваю, а не ребенка в моем лице заставлял. Ему было приятно, он чувствовал себя героем, спасителем и благодетелем. Прямо светился над кухонной мойкой. Вот что называется настоящий хороший

пример.

> И в результате мы таки научились на хороших примерах: я – готовить, а ты – мыть посуду.

Отдельно смешно тут то, что меня просили никому об этом не рассказывать. Собственно, мама просила. Чтобы ее не осудили, как плохую хозяйку, а папу – как «не-мужика». Но мне к тому времени уже было понятно, что взрослые в большинстве странные люди с причудливыми, нелепыми идеями. И никакого впечатления эти мамины страхи на меня не произвели.

А мыть посуду мне, кстати, довольно долго не разрешали. Боялись, я все разобью (хотя за всю детскую жизнь мне удалось разбить всего одно – одно! – блюдце). Подозреваю, я еще и по этой причине так охотно до сих пор ее мою. Мытье посуды в моих глазах – это какой-то хитроумный кайф, который взрослые приберегали для себя.

> Я в детстве говорила детям, что мыть посуду могут только взрослые и что, если они так уж и быть о-о-о-очень хотят, я им доверю о-о-о-о-очень важное взрослое дело.

Да, это отличный лайфхак – как выжить в большой семье, где взрослый – это ты. Объяснить, что работа по хозяйству – крутая привилегия. И пусть впахивают, счастливые, что им разрешили.

> У нас в ходу была фраза: «А кто не помоет посуду, тому я не дам пропылесосить ковер». Но потом дети выросли и взломали эту систему.

Ну понятно, что выросли и взломали. Интеллект все-таки развивается. Но сколько-то лет вы все отлично проводили время: дети делали кучу домашней работы в полной уверенности, что это такая интересная игра. А со взрослыми уже можно просто по-человечески договариваться. На то и отросший интеллект.

> А скажи, какая разница в поколениях. У твоих родителей было: «только никому не рассказывай, что папа посуду моет», – у моих (они ненамного младше твоих, но, видимо, критично): «мужик посуду моет – молодец, жене помогает». То есть все равно вся домашняя работа условно женская, но дяденька уже хоть как-то в ней участвует, и это хорошо.

Ну да. Осталось сделать решающий шаг к «один человек моет

посуду, потому что другой человек готовит ужин/заканчивает срочную работу/еще не вернулся домой/развешивает стирку и т. п.».

> И нынешнее поколение тридцатилетних сделало этот шаг!

Наиболее продвинутая его часть, скажем так.

> А поколение сорокалетних посмотрело на это дело и придумало сервис «мы привозим вам набор продуктов и рецепты, вы сами готовите, всей работы – пять минут, и вы кулинар».

О, я тоже знаю об этих готовых наборах с инструкциями. Такой конструктор «Юный кулинар». В смысле кулинар младшего среднего возраста. Думаю, это и правда может быть увлекательно.

> У нас тут пока не очень развит этот сервис, на Балканах все-таки очень сильны традиции: или бабушкина баничка, или очень недорогие кафе-рестораны на каждом углу. Но в Москве, например, этот сервис идет на ура.

Вообще это великое искусство превращать обычную бытовую жизнь в захватывающую игру.

> Да!

Вот я ненавижу физический труд во всех его проявлениях. Но и в детстве, и сейчас меня легче легкого было (и есть) привлечь к домашней работе, если она обставлена, как увлекательная движуха.

> Все на свете идет, даже не идет – несется, подпрыгивая, если в это играть.

Мне в детстве нравилось, когда куча народу (или хотя бы отдельно взятое семейство) что-то делает вместе. И до сих пор это очень люблю.

Скажем, заставить меня подметать было практически невозможно. Мои родители быстро выяснили, что когда мне дают в руки веник, я начинаю его ломать. Просто крошить прут за прутом, пока не отберут (я вообще в анамнезе ужасающий монстр, уж не знаю, за какие грехи им такое досталось, видимо в прошлой жизни ни одной старушки через дорогу не перевели). Но

когда в доме начиналась общая уборка, мама и папа двигали мебель, чтобы протереть там, где она стояла, лезли на стремянки, мыли окна, сидя на подоконнике, меня не надо было долго уговаривать. Только дайте, дайте мне, наконец, эту прекрасную мокрую тряпку, я вам все на свете сразу протру!

О-о-о, понимаю! Все вверх дном, тебя было не оттащить!

А, к примеру, лепка пельменей – какая хорошая игра.

Десяток друзей, разговоры, хорошее вино, и в результате – полная морозилка пельменей, сытые друзья и отлично проведенное время. Я, правда, конкретно эту игру никогда не организовывала, но участвовала с удовольствием. Такой кайф – возиться в муке на чужой кухне под разговоры обо всем на свете.

Попробовали бы мои родители сесть лепить пельмени, не позвав меня! Обида была бы на всю жизнь (или вообще аж до послезавтра). И горе горькое, что такое событие прошло без меня. Ради пельменей можно было даже поход в кино отменить.

А меня не звали лепить пельмени. Считалось, что я все испорчу, представляешь? Так до сих пор и не научилась – ни пельменям, ни варениками. Помогать могу, а сама делать – нет.

Тебе повезло. Это именно то немногое, чему я могу тебя научить.

Как налепить очень много пельменей

• *Найдите того, кто сделает тесто.*

• *Найдите того, кто сделает фарш.*

• *Найдите желающих лепить пельмени, чем больше, тем лучше.*

• *Сядьте во главе стола и травите байки. Иногда умолкайте. Все остальные участники мероприятия наверняка тоже хотят что-нибудь рассказать.*

Кстати, я умею делать фарш. Отлично умею я его делать! А вот те-е-е-есто-о-о-о…

А тесто на самом деле совсем просто. Насыпаешь на доску гору муки, разбиваешь туда яйцо, сперва рубишь ножом (перемешиваешь), понемногу доливая воду из стакана. В какой-то момент это становится более-менее похоже на тесто. На этом этапе нам понадобится здоровенный мужик. Впрочем, подойдет и тетенька, если она чемпион по армрестлингу хотя бы на уровне соседнего паба. Просто человек с сильными руками лучше вымешает тесто.

В общем, зовем кого-нибудь здоровенного и отдаем ему комок, пусть месит.

Я слышала, что, если дать тесту вылежаться полчаса, замешать его будет легче легкого.

Так оно потом, уже вымешанное, лежит 20–30 минут. Думает о жизни. Накрытое, чтобы не заветрилось от тяжких дум. После чего его снова еще немного мешают, чтобы уже ВАЩЕ. На этом тесте потом жениться можно, такое оно получается классное! Тактильно приятное, я имею в виду. Шелковое совершенно.

Ты так рассказываешь, что мне прямо захотелось его потрогать.

Оно еще и вкусное, зараза. У меня слабость к сырому тесту. Я его ворую и ем.

Все дети это любят. И большинство взрослых.

Но, положа руку на сердце, это необязательное излишество – я имею в виду, вымешивать тесто до состояния сияющего идеала.

Без комков-кусков – и ладно. Так что справимся как-нибудь.

Договорились. Устроим пельменную вечеринку.

Отлично. Для меня совместная деятельность – это какой-то совершенно прекрасный тип коммуникации. Добровольная совместная деятельность, конечно. То есть грести всем вместе на галере – не фан. А, скажем, субботник в большом дворе – чистое счастье. Ну или лепка пельменей, тоже подойдет.

Даже лучше субботника, на мой взгляд. Потому что результат можно сожрать.

О, после субботников у нас во дворе непременно были костры: взрослые жгли листья и мусор. И мы вокруг крутились с кусками хлеба на палках, чтобы поджарить. На каком-то этапе откуда-то непременно возникали сосиски. И дым над всей улицей, такой сладкий дым.

Этих субботников мне до сих пор немного не хватает. Не обязательных школьных, где стоишь, уныло опираясь на грабли, и ждешь, когда отпустят по домам, а добровольных дворовых, где поди еще эти грабли выпроси под честное слово работать не хуже взрослых.

У нас в Варне теперь каждый понедельник чистят общественный теплый серный бассейн. Вот именно так: «Дай мне почистить! Нет, сейчас моя очередь!»

А вообще, прибирать свой двор – это такое же счастье, как прибирать свой дом. То есть натурально – что считаешь своим, то и держишь в порядке. Что держишь в порядке – то и твое. А придумаешь вокруг всего этого игру, в которую захотят другие включиться, – вообще будешь муза-вдохновитель.

Это, конечно же, ко всем областям жизни применимо: кто сумел придумать классную игру, поиграть в которую куча желающих, тот и на коне. Это гораздо лучше работает, чем принуждение. Принуждение все-таки палка о двух концах, и второй конец лупит по принуждающему, да так, что впору о нем поплакать (хотя сам дурак).

А драйв всяко лучше (и эффективней) принуждения. Ну сколько ты будешь делать то, к чему тебя принуждают? Да свинтишь при первой же возможности.

Ну да, и в итоге работа по принуждению других работать

становится более тяжелой, чем сам по себе труд.

> Именно. Проще сделать все самому, чем своих семерых с лавок силой сковыривать.

Вот когда эти семеро, которые у нас по лавкам, самостоятельно вскакивают с лавок и выстраиваются в очередь на чистку картошки, лепку пельменей и мытье посуды, можно признать, что мы грамотно организовали свою семейную жизнь.

> Ага, можно усесться, вытянуть лапки и смотреть, как отлично все движется. Посмотреть пять минут, и пойти писать книжку.

…про то, как отлично у нас все движется.
Точно.

Еда 18+

Это такая еда, которую детям предлагать бессмысленно – не оценят. Но может быть, оценят когда-нибудь потом, в глубокой старости. После восемнадцати, я имею в виду.

Ну вот оливки-маслины, например, сто пудов 18+. Если и есть такие дети, которые их любят, мне о них даже легенд не рассказывали. И в любом случае они – счастливое исключение из правила. Или несчастное (для родителей, которым меньше достанется) это как посмотреть. Лично мне с грехом пополам удалось полюбить маслины не просто с возрастом, а только благодаря нарушению заповеди «не укради».

Ты крадешь маслины?!

Ага. Но, справедливости ради, не с полок в супермаркете, а из соседней тарелки. Потому что из своей мне и сейчас не очень вкусно. А из чужой тарелки – цап! – и отлично идет.

А что еще тебе можно предложить стащить и съесть?

Вот даже не знаю. Почему-то именно с маслинами такая история. Ну и с оливками. Один черт. Особенно смешно, когда они попадаются в салате. Я их из своего салата выковыриваю и складываю на краю тарелки, как обычно делают дети. И одновременно из соседской тарелки вытаскиваю и ем.

А сосед из твоего – цоп!

И так бывает.

Вообще тырить друг у друга из тарелок – это про любовь.

Ну да. И, кстати, про пресловутое нарушение границ – к обоюдному удовольствию.

Да, только с самыми любимыми можно так.

Такая тайная (и одновременно явная, потому что у всех на виду реализуется) власть над близкими. По крайней мере, я отчетливо понимаю, что для меня это так. Типа – вот чего я с тобой сделать могу, и ты только обрадуешься. Темная сторона любви. Но нежности в этом воровстве из чужой тарелки, конечно, тоже много. Ну и хулиганство бессмысленное, куда мы все без него.

Оливки и маслины я не понимала до тридцати пяти лет, пока однажды подруга не приготовила при мне греческий салат из маслин, помидоров, рукколы, феты и специальной оливково-масляно-лимонной заправки – так целый ряд продуктов открылся мне (до того момента съедобными из этого списка я считала помидоры и лимонный сок; все остальное, конечно, пробовала, я любопытна, но мне казалось, это уже не еда, а испытание на прочность. А сочетание оказалось – сказка).

Греческий салат

Греческий салат должен быть таким, чтобы все торчало и мазалось, капало и немножечко хлюпало.

На большую миску салата понадобится:

– упаковка сыра фета – кубики, замаринованные в оливковом масле с приправами и травами (без оливок). На одного человека нужно 100 граммов такого сыра.

– коробочка очень сладких и очень вкусных помидоров черри; на одного человека нужно примерно 100 граммов таких помидорок, так что двухсотпятидесятиграммовой коробочки хватит на салат для двоих.

– лимонный сок

– маслины без косточки (можно и с косточкой, если не боитесь сломать зуб) – столько, сколько предпочитаете находить в салате (если предпочитаете вовсе без них, возьмите хотя бы две и разрежьте каждую на четыре части: в этом салате маслины должны быть, без них вкус не тот).

– Руккола. Пятидесятиграммовой упаковки хватит на одного, но если хотите больше, берите больше; можно добавить салат айсберг, но не вместо, а вместе с рукколой.

Подготовка: упаковку с фетой открыть, масло аккуратно слить в отдельную баночку, туда же добавить лимонного сока (вполовину меньше, чем масла), закрыть баночку крышкой и резкими быстрыми движениями трясти минуты две. Если все смешалось в непрозрачную эмульсию, поздравляю, у вас уже есть соус для салата. Если не смешалось, перед тем, как заправлять салат, придется потрясти еще.

Нарежьте черри – каждую помидорку пополам (если они размером с крупную сливу, то на четыре части, а если с мелкую виноградину, разрезать все равно придется: надо, чтобы потек сок).

Рукколу порвите безжалостно: возьмите в руки весь пучок и прямо разорвите его поперек надвое, опровергая миф о венике. Если листья длинные, разорвите натрое поперек. Если к рукколе добавляете салат айсберг, нарубите его не крупно, но и не мелко, так, чтобы помидоры могли с ним перемешаться.

Маслины можно не рубить, если их у вас много, а если мало, нарежьте помельче.

Теперь в большую салатную миску сложите: рваную рукколу,

резаные помидоры, маслины. Насыпьте сверху фету. Еще раз взбейте соус в баночке (не открывая крышки). Полейте салат соусом (вылейте половину содержимого баночки в миску, перемешайте, попробуйте и решите, надо ли еще соуса).

Маслины и фета достаточно соленые, но если вам мало, досолите.

Это очень компанейская еда, хуже, чем арбуз или гамбургер: если есть ее из общей миски, все ухрястываются по уши, и никому ни перед кем не стыдно.

Мы дома буквально вчера сидели, вспоминали, что не любили в детстве. После стихийного митинга, посвященного изъявлению яростной ненависти к пирожкам с кислой капустой, мы как-то неожиданно поняли, что вкусы у нас с тех пор радикально изменились разве только по поводу кофе и пива – вот они действительно внезапно стали нравиться с возрастом. Ну, еще некоторые вещи мы научились готовить по своему вкусу; так вышло с пресловутым боржчом из позапрошлой главы и с большинством супов. Другое дело, что у взрослого человека есть навыки самоконтроля, поэтому стало проще заставить себя жрать то, что не нравится (если вдруг мы оказались в гостях на необитаемом острове, где ничего больше нет). То есть сейчас мы вполне способны, не дрогнув, съесть, например, голубец или фаршированный перец – целиком, не выковыривая съедобный фарш из распаренного овоща. Но мы до сих пор этого не хотим!

> А я таки научилась любить есть то, что в детстве было несъедобно на вид и по консистенции. Те же овощи тушеные. Ту же рыбу на пару.

А я не вижу смысла этому учиться. Зачем?

> У меня как-то само произошло: попробовала – понравилось. Как с греческим салатом.

У меня такая непростая история любви вышла с баклажанной икрой. Потому что она похожа… ну, в общем, всем ясно, на какое вещество похожа баклажанная икра. В детстве мне ее не то что есть – смотреть, как другие едят, было невыносимо. Только в двадцать с чем-то лет удалось собрать волю в кулак и ее попробовать. Оказалось, такая вкусная штука! Но выглядит все равно как-то не очень. Хоть с закрытыми глазами ее ешь. Ну, так примерно и ем.

А как ты ее готовишь?

По-моему, вполне традиционно. Печем баклажаны и перцы в духовке, и то и другое чистим от шкуры (а перцы еще и от семечек). Все это, по заветам предков, надо рубить деревянным (не металлическим) ножом, но мы проворачиваем в мясорубке, и ничего страшного не происходит. Туда же помидоры без шкурки…

Сырые, правильно?

Помидоры? Ну да. Наши далекие предки их слегка припекали, чтобы проще было чистить, но мы справляемся и так. Великому герою по плечу обнажить сырой помидор (например, разрезав его пополам и повозюкав мордой по терке). Еще чеснока, да побольше. И обязательно жареный лук. С сырым или вовсе без лука – совсем не то.

Это у тебя классический одесский рецепт! Я его тоже знаю, он один из самых вкусных.

Один из?! Для меня вообще новость, что бывают какие-то другие рецепты. Ну, за исключением разных незначительных нюансов: одни ошпаривают кипятком помидоры, другие кладут сырой лук вместо или в дополнение к жареному, третьи по-старинке рубят овощи чем-нибудь деревянным; например, мои родители использовали специальный старорежимный нож для разрезания книг. А некоторые обходятся школьными линейками. Один наш друг вообще пластмассовым транспортиром икру рубил.

Я знаю как минимум четыре разных рецепта. Этот твой одесский, потом «печеные баклажаны, тушеное все остальное», потом «жареные овощи, вареные баклажаны». И еще один – все нарубить, залить лютеницей и тушить в мультиварке.

Что такое лютеница?

Помнишь соус «сотрай» из мультфильма «Рататуй»? Так вот, лютеница – это он. Идеально вкусный соус из печеных овощей; здесь, в Болгарии, его сто сортов.

По названию «лютеница» кажется, что он лютый, в смысле острый.

Вообще не острый. Хотя бывает лютивка, вот она ядреная! Но в баклажанную икру идет не она.

Давай рецепты немедленно. Все четыре баклажанных икры.

4 баклажанные икры

Первый рецепт *– еврейская закуска, мне о ней подруга рассказала в тот период жизни, когда у меня основным продуктом питания были овощи, а с цветной капустой уже хотелось просто больше никогда не встречаться за одним столом в неравноправных позициях.*

Большие осенние толстомясые баклажаны разрезать на половинки, сбрызнуть маслом, посыпать солью и запечь в духовке (150–180 градусов, верхне-нижний нагрев, от 15 до 35 минут), до мягкости и однородности цвета. Хорошо отскребаются от шкурки, легко распадаются на волокна – значит, готовы.

Большой удобной ложкой выньте баклажановую плоть из шкурок и сложите в любую емкость.

Туда же – майонеза, сколько любите (если не любите, добавьте сырой яичный желток и столовую ложку подсолнечного масла; если вам такое сочетание претит, замените его очень мягким плавленым сыром, если и он не подходит, возьмите очень жирные сливки, или постную сметану, или крим-чиз). Туда же – соли по вкусу. Туда же выдавить зубчик сырого чеснока. Чисто теоретически, можно добавить туда любую душистую травку, от укропа до розмарина, но я так не делаю, поэтому не знаю, что будет.

Перемешать и есть. Если что-то останется, холодным оно тоже будет вкусно (но обычно не остается).

Пропорции: на килограмм баклажанов два зубчика чеснока и минимум две столовых ложки майонеза.

Второй рецепт*– одесская баклажанная икра. Я на кило баклажанов беру кило толстых осенних перцев, кило мясистых розовых помидоров и четыре зубчика чеснока, но знаю людей, которые берут две головки чеснока и два кило помидоров, здесь пропорции подсказывает личный вкус.*

Баклажаны разделить на половинки вдоль, сбрызнуть маслом, посыпать солью, запечь в духовке.

Перцы целиком запечь вместе с баклажанами (опытные кулинары не советуют их предварительно чистить, но я вынимаю плодоножку и убираю семечки до того, как печь; у меня маленькая духовка и в ней все готовится очень быстро, а возиться с мягкой плотью приготовленных перцев я не очень люблю).

И то и другое очистить от шкурки (с перцами это проще делать, когда они чуть подостынут) и нарубить – можно крупно, ножами, можно мелко, в мясорубке или блендером.

Помидоры очистить от шкурки (для этого им нужно надсечь шкурку и целиком опустить в кипяток на пару минут) и изрубить ножом, мясорубкой или блендером.

Сложить все в миску: баклажаны, перцы, помидоры; выдавить туда чеснок, перемешать, попробовать и решить, не надо ли еще: соли, сахара, уксуса, чеснока, еще чеснока, еще капельку чеснока…

***Третий рецепт**– южнорусский, так готовят на землях моих предков, на Дону, и овощей берут – сколько уродилось. Надо взять примерно поровну лука, морковки, баклажанов, перцев, а томатной пасты – минимум 50 граммов на большой сотейник.*

Баклажаны почистить и сварить до готовности.

Морковку начистить и натереть.

Лук нарезать помельче.

Перец болгарский тоже нарубить помельче.

Чеснок просто почистить, пусть ждет.

И пассеровать (жарить на маленьком огне в большом количестве масла) сначала лук с морковкой, потом (когда лук станет прозрачным, а морковка – скорее рыжей, чем оранжевой) прибавить к нему болгарский перец, а потом, когда овощи окончательно изменят вкус и вид, выдавить туда чеснок, добавить томатную пасту и перемешать.

Потом все отправляется в мясорубку: сваренные баклажаны и тушенные в масле овощи.

А потом снова на сковородку. Прогреть, пока не забулькает, и попробовать, не надо ли соли, перца, сахара.

Это ужасно вкусно, но очень хлопотно, поэтому я придумала четвертый рецепт баклажанной икры: лентяйский, в мультиварке.

Четвертый рецепт

Килограмм баклажанов вымыть, нарубить вместе со шкуркой, помельче.

Сложить в мультиварку.

Добавить баночку (минимум 200 граммов) мелкосмолотой лютеницы.

Перемешать. Добавить воды так, чтобы баклажаны в ней были «по шейку».

И тушить на программе «тушение» до полной готовности баклажанов. Перемешивать – сурово, в хлам, в икру. Если начнет пригорать, добавить воды; если в конце останется слишком много воды, включить программу «жарка» и выпарить воду.

В лютенице уже есть все те овощи, которые придают икре насыщенный вкус; да, получается дважды приготовленная еда (тушить тушеное). В принципе, я так делать не очень люблю, но

баклажаны – исключение.

Если уж речь зашла об икре. Красную и черную дети тоже часто не любят. До красивой жизни надо интеллектуально дорасти! Одним не нравится, что она неприятно лопается, другим – что воняет селедкой. А меня не устраивал цвет.

Мои родители иногда покупали черную икру у соседей, которые каждый отпуск привозили откуда-то целые партии нелегальной черной икры и продавали по цене десять рублей за трехлитровую бутыль, то есть практически бесплатно даже по тем временам. Родители умоляли меня попробовать деликатес, натурально рыдая от бессилия. Понятное дело, им не удалось. Она же ЧОРНАЯ! Даже еще хуже, темно-серая. Кто в здравом уме станет жрать такую еду?

Эта концепция у меня, конечно, сменилась. Но было поздно: ни соседей, ни контрабандных трехлитровых бутылей с черной икрой, ни даже добрых родителей, сующих под нос бутерброд, к тому времени уже не было. Хоть машину времени под это дело изобретай.

Тебя даже попробовать не заставили?

Не смогли. Я стойкий боец. Все мое детство – непрерывная борьба за право съесть как можно меньше подозрительных незнакомых продуктов. С гоголь-моголем за мной как-то гонялись по всему дому, но партизаны не сдаются! Врагам не удалось ни капли в меня вопхать.

Не, я за взрослыми гонялась сама, отбирала еду и съедала ее всю.

У нас в магазинах одно время продавались болгарские персиковые компоты. В банке – две половинки огромного персика. Так вот, чтобы убедить меня это попробовать, папа был вынужден сложить две половинки вместе, сказать: ну вот, видишь, это персик, как мы летом на рынке покупали. Узнаешь? И я тогда, все еще с сомнением: «Да-а-а-а, похож, ну ладно». Потом, конечно, за уши было не оттащить.

Твой папа был гением.

Гением коварства. Однажды этот интриган подсунул мне сметану, сказав, что это такое теплое мороженое. Обманул! Но с тех пор я сметану очень люблю, хоть и с оттенком негодования. Зато номер обмазать оладью вареньем и подсунуть невинному

младенцу у родителей не прошел!

А варенье-то чем тебе не угодило?! Оно же сладкое.

Оно жидкое. И густое. И липкое. И течет, и трясется одновременно.

Понятно, все визуальные и тактильные ужасы одновременно.

Моя первая добровольная встреча с вареньем произошла, когда мне было шестнадцать лет. Я почему помню: я курю с десятого класса, а папа хранил в шкафу запас сигарет, которые мне неофициально можно было тырить. По крайней мере, обходилось без скандалов, как будто никто ничего не брал. В том же шкафу стояли банки с клубничным вареньем, папа сам его каждый год варил. И тут меня внезапно пробило попробовать. Типа я уже взрослый человек, вон даже курить умею. Что мне какое-то варенье! Не боюсь!

И чем дело кончилось?

Кончилась банка. Сразу. Литровая. Хочется соврать, что в один прием, но нет, все-таки в два. С небольшим техническим перерывом на стакан воды.

Да-а-а. Первая банка варенья в шестнадцать – это сильно.

Папа, кстати, был очень рад моему подвигу. Обидно такое прекрасное варенье в одиночку жрать.

Мне варенье очень нравилось, особенно клубничное и малиновое, но мама почему-то чаще всего готовила протертую черную смородину – считалось, что там очень много витаминов, детям прям необходимо, особенно когда болеют. Ну и вкус черной смородины был у меня настолько связан с болезнью, что я его только лет десять назад стала нормально воспринимать.

Смородина – еще ладно. Однажды меня угораздило попробовать магазинное варенье из розовых лепестков. А это как сладкого мусора наглотаться, по ощущениям.

Ой, да. Варенье из розы я так и не поняла. А кстати, есть еще варенье из шишек! Очень смешное, как будто в

карамели сварили смолу. И в банке шишка плавает.

У нас такое на ярмарках продают. Смешное, да. А наша дальняя родственница тетя Валя варила варенье из арбузных корок. И из грецких орехов (зеленых, в кожуре).

Я про такое только слышала.

Все эти нетрадиционные варенья любили, а я – нет.

Невкусные?

Ну так. Странные. Сейчас мне, может, и понравилось бы. Если сыр к ним правильно подобрать. А тогда получился просто обман ожиданий. Не тот вкус, которого ждешь от варенья. У меня вообще с деликатесами сложные отношения. Мне бы чего попроще. Я в этой сфере скорее гопник, чем интеллектуал.

А вообще интересный момент: пищевая храбрость (готовность съесть незнакомую еду или еду непривычного вида) – это какое-то отдельное качество, которое никак не коррелирует с остальной храбростью, а существует само по себе. Или она у тебя есть, или нет.

Я в детстве была пищевым труслом. Зато сейчас отважный едок – один раз могу попробовать все, что угодно.

Лично я до сих пор пищевое трусло. Зато у меня сила воли, и я регулярно совершаю неведомые миру подвиги: пробую деликатес, не дрогнув лицом. Но я никогда, ни за что, ни при каких обстоятельствах не соглашусь съесть устрицу, вот тебе мое страшное признание.

Ну мидии-то ты ешь, я видела. Это примерно то же самое…

Мидии были печеные. Я сырую не съем – ни устрицу, ни мидию. Мне очень мешает, что она живая. Даже если уже нет.

Я, кстати, пробовала сырых мидий. Если у тебя когда-нибудь был насморк, ты знаешь, каковы они на вкус.

ВОТ ИМЕННО.

Мне однажды любимый мужчина принес мидий,

сказал, что оторвал их для меня от скалы, и что их нужно есть сырыми. Я паниковала, но любовь оказалась сильнее.

Мы тоже собирали мидий в море, отдирали от камней, но тут же пекли их на железном листе на костре, а когда добирались с добычей до дома и находили в дальнем углу кладовки хоть какой-то намек на рис, делали плов. Это были такие голодные времена, что даже не стоял вопрос – пробовать или нет. К тому же трофей! Поэтому мне как-то сразу очень хорошо зашли мидии. Но печеные. Или вареные. Сырые – никогда.

Хочется согласиться: больше никогда! Но я когда-то примерно с таким же возмущением отказывалась пробовать сыр с плесенью. И те же суши. Так что зарекаться не буду.

Кстати, сыр с плесенью мы впервые попробовали с ближайшим другом, впервые надолго оказавшись в страшных заграницах. Оба сцали страшно. Но не позориться же на глазах человека, перед которым выпендриваешься с утра до вечера. Так что мы одновременно отправили в рот этот адский сыр. И нам обоим неожиданно очень понравилось. Так становятся гурманами – на слабо.

Ну вы герои.

Да, наша тогдашняя жизнь среди незнакомой заграничной еды была сплошным героическим эпосом. Гильгамеш в супермаркете. Двойной Гильгамеш. Однако устрицу этот мой друг, храбрый, как тысяча ассасинов, пробовать отказался наотрез. Причем из тех же соображения, что и я: она еще живая! Охватившее меня облегчение словами не описать.

Но, между прочим, когда-то, еще в школьные годы мне отлично покатило сырое яйцо с черным хлебом и солью. Наверное, просто от зависти. Соседка эту болтушку себе делала и жрала с таким удовольствием, что и мне захотелось попробовать. И почему-то очень понравилось. До сих пор не понимаю почему. По логике такого быть не могло.

Ты можешь съесть сырое яйцо?!

Да! Вот эти ужасные сопли с солью и черным хлебом. И не на спор, а ради собственного удовольствия. Я тоже поражаюсь, как такое возможно. Но – да.

Чудо господне.

Точно. Убедительное доказательство Его бытия.

И чувства юмора.

Да, его – в первую очередь. И за участие в этом балагане я на правах избранника могу никогда не жрать сырых устриц. Отменили приговор.

> Никто не приговорен к сырым устрицам! И, тем более, к сырым мидиям. Хотя бы потому, что их очень просто приготовить. Например, в мультиварке запечь.

Мидии в мультиварке

На двоих едоков понадобится:

– килограмм мидий

– пара плотных резиновых перчаток и губка для мытья посуды с одной жесткой стороной

– мультиварка

Для соуса (один из возможных вариантов):

– сливки и пакетик соуса «Риба созопол» от фирмы Kotanyi (или любой другой рыбной приправы)

– стакан белого вина, пара веточек свежего тимьяна, несколько горошин душистого перца

– пара красных помидоров предельной степени зрелости, пол-луковицы сладкого лука, пара веточек укропа

Самое главное – купить правильные мидии. Чем они крупнее, тем лучше, чем они чище, тем меньше времени вам придется потратить на их приготовление. Идеально – покупать мидии у рыбаков на пристани, там, где стоит специальный барабан, избавляющий ракушки от остатков водорослей; еще хорошее место – ферма по выращиванию устриц; но в принципе можно покупать и в рыбных рядах на рынке, только обязательно спрашивайте, сегодня ли их выловили.

Дома высыпьте ракушки в раковину, наденьте плотные резиновые перчатки, возьмите губку и ототрите каждую мидию от песка, тщательно убирая остатки моховой бороды. Оттертые мидии складывайте в кастрюлю для мультиварки.

Дальше совсем просто: включить мультиварку на самый жаркий режим на десять минут, закрыть. Когда закончит – открыть, перемешать, посмотреть, все ли мидии открылись. Если так и не начали – поставить еще на десять минут того же режима; если открылась примерно половина, то на пять. И так повторять, пока нераскрытых мидий не останется.

Мидии готовы, и, если есть их прямо так, получатся «мидии натюрель».

Если изрубить мелко-мелко (ножом, блендер не подойдет) помидор, лук, и укроп, смешать, а потом высыпать прямо в кастрюлю с мидиями и перемешать еще раз, получатся «мидии по-моряцки».

Если подогреть белое вино с тимьяном и раздавленными горошинами душистого перца, а потом этот соус вылить в мультиварку, получатся мидии в белом вине.

Если же подогреть 200 миллилитров сливок с одной чайной ложкой приправы «Риба созопол» от Kotanyi, получится самый лучший на всем белом свете соус к морепродуктам. Мидии им заливать не надо, лучше поставить чашку с соусом в центр стола и зачерпывать его прямо ракушками.

С этим соусом мидии – трындец какие прекрасные.

> Да лучшая еда на свете, слушай! Ужасно жалко тех, кто живет там, где свежих мидий нет. Вот что им делать?

Например, проводить отпуск там, где мидии водятся. И, видимо, мультиварку брать с собой. Впрочем, замороженные мидии тоже можно готовить. После свежих замороженные не вызывают особого энтузиазма, но у некоторых умельцев выходит вполне ничего.

> Это да, когда я жила в Москве, сама такое готовила, типа паэльи.

Вот с этого места, пожалуйста, подробнее.

Паэлья по-московски

На четверых:

– пакет «Даров моря» – смеси чищеных мидий, креветок, кальмаров и чего-то еще; чем больше пакет, тем вкуснее будет результат

– 250 граммов сухого риса; лучше брать или среднезерный, который отлично склеивается, или длиннозерный типа басмати или жасмина – его аромат интересно сочетается с морепродуктами

– полпакета (250 граммов) замороженного зеленого горошка

– полпакета (250 граммов) замороженной сладкой кукурузы

– куриный бульон (не больше полулитра) или вода

– чуть куркумы, или шафрана, или любых специй для паэльи

Замороженных морских гадов, горошек и кукурузу высыпать из пакетов в дуршлаг, дуршлаг опустить в кастрюлю с холодной водой – пусть дары моря размораживаются в компании овощей.

В сотейнике вскипятить бульон или воду (два объема риса). Как закипит, закинуть туда рис и пол-ложки соли, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и готовить примерно 15 минут.

Как только рис впитает всю воду (это как раз и произойдет через 15 минут), в него нужно забросить горошек, кукурузу и морских гадов, перемешать и держать на маленьком огне под крышкой еще пять минут.

После – открыть, перемешать, попробовать, при необходимости досолить и добавить пряностей. Все, готово.

Вообще у меня, знаешь, в голове обитает Миссионер-Просветитель. Он все время пытается научить человечество правильно жить. К месту и не к месту кричит: «Курицу запекайте жопой кверху…»

Почему вдруг жопой кверху?!

Потому что тогда весь жир со спины и жопы стекает вниз по курице. В результате грудка не пересыхает, остается сочной, а спина не плавает в жире.

А. Равномерно распределяется?

Именно. И получается сочная курица с хрустящей тонкой кожей а не «сверху сушка, снизу жир».

Разумная идея.

Идея гениальная. Если бы я сама это придумала, я бы считала, что жизнь прожита не зря. Но я просто позаимствовала идею у одного знакомого мальчика.

А с чего ты вдруг вспомнила о своем внутреннем просветителе?

С того, что сейчас ему припекло сообщить человечеству, а потом еще сто раз повторить: замороженные морепродукты – уже вареные! Не надо их портить повторной готовкой! Морепродукты Второй Раз Варить Не Надо! Если креветки – розовые, кальмары – непрозрачные, а мидии – желтые, они уже готовы. Их сварили на траулерах сразу после того, как поймали. Сварили и заморозили, чтобы проще было хранить. Так что нам остается только разморозить их в горячем уже готовом блюде. Или разморозить в холодной воде и подогреть.

Вот, кстати, крутая должна быть профессия – варщик мидий на траулере. Что-то среднее между страшным чортом из преисподней и викингом из голливудского фильма, самый главный и страшный, стоит над котлом.

Я почему-то представляю себе этого варщика с крюком вместо одной руки.

Руку ему особо опасная мидия откусила, мстя за своих.

В рукопашном бою.

Та-а-ак. Стоп. Где наши бараны? У нас были отличные бараны. Надо срочно вернуться к ним.

Баранина, кстати, детям часто не нравится. Пахнет сильно. Да и взрослые ее любят не все (я-то как раз обожаю с детства).

И я. Однако статистически нас таких, малолетних любителей баранов, довольно мало. Но хуже всего, по-моему, с печенкой. Кажется, у всех, кого я знаю, в детстве были очень плохие отношения с печенкой и прочими субпродуктами.

Кстати, да, я тоже не любила печенку. Остальные

субпродукты – вполне, особенно сердце, а печенка – фу-у-у. Она потрясающе пахла, но на вкус была как горькая подошва. Потом оказалось, что ее жарить надо полминуты с каждой стороны.

Как жарить печенку

Однажды меня не взяли вести кулинарный раздел журнала «Крестьянка» (а мою подругу взяли вести «Психологию» в тот же журнал, что было вдвойне обидно: я к тому моменту готовила лет двадцать так точно, а у нее был стаж – полтора года психотерапии в качестве клиента).

Темой статьи была печенка, я написала десяток отличных рецептов, а фразу «правильный баланс между сочностью и опасностью оставить в живых яйца глистов» можно было и вычеркнуть.

Так вот, о балансе. Самое главное с печенкой – не переготовить. Второе главное – убрать характерную печеночную горечь; это отлично делается комбинацией «ложка сахара и немного салатного уксуса»; замаринуйте в этой смеси печень прямо перед приготовлением, оставьте на пару минут, этого времени хватит.

Итак, свиную или говяжью печень разделите на условные стейки, куриную оставьте как есть; замаринуйте. Разогрейте сковородку, подготовьте панировку (пшеничную муку в равной смеси с кукурузным крахмалом). Налейте на сковороду растительного масла.

Каждый кусочек печенки панируйте и кладите на сковородку – не слишком близко друг к другу. Если у вас есть лук-порей, нарежьте его тонкими кольцами и присыпьте печенку с непожаренной стороны.

Как только снизу печень зазолотилась, переворачивайте ее вместе с пореем.

Как только стала коричневой с другой стороны, немедленно снимайте с огня.

Печень обязательно должна быть сочной в середине, если вы передержите ее на огне, получится подошва в отличной панировке.

Пропорции: по 250 граммов печенки на каждого из едоков, большой стебель лука-порея на весь объем сковороды, пара столовых ложек панировки, масла – столько, сколько нужно, чтобы жарить, а не сушить.

Куриная печень с луком и яблоками

На две порции:
– 400–500 граммов куриной печенки
– чайная ложка сахара
– две столовых ложки салатного уксуса
– большая сочная луковица
– большое сочное яблоко
– соевый соус
– подсолнечное масло для жарки

Лук нарезать перьями, яблоко – мелкими ломтиками, печенку – порционно (кусками на один укус). Замариновать печень в уксусе с сахаром.

Разогреть сотейник, побрызгать маслом и поджарить на нем лук. Как только тот зазолотится с одной из сторон, всыпать яблоко, влить соевый соус (пары столовых ложек достаточно, но ориентируйтесь на свой вкус) и подождать пару минут, чтобы яблоки пустили сок.

И прямо в это кипящее-шкворчащее выложить печенку. Помешивать и ждать: минут через пять-семь, как только все кусочки сменят цвет, еда готова. Попробуйте, выправьте на соль и подавайте – с рисом или картофельным пюре.

Что делать, если пересолили?

Выправлять баланс. Избыток сладкого вкуса снимается острым (а избыток острого – сахаром), избыток соленого – кислым. Если пересолили чуть-чуть, добавьте лимонного сока; если пересолили очень сильно, добавьте много лимонного сока, много сахара и немного перца чили; если стало съедобно – ура; если не стало, поколдуйте с балансом еще; если не получилось – выкиньте результат.

Печень в сливках с грибами

В качестве грибов вполне могут выступить шампиньоны, но к ним обязательно нужно добавить хотя бы пару ломтиков сушеных боровиков; а совсем идеальными будут лесные опята.

На полный сотейник вкусной еды понадобится:
– 400–500 граммов печенки (говяжьей, куриной или свиной)
– 200 граммов настоящих сливок
– 400–500 граммов грибов (лесных опят или шампиньонов с боровиками)
– одна сочная мясистая луковица
– масло для жарки
Лук нарезать перьями, шампиньоны нарубить полосочками, опята оставить как есть, говяжью или свиную печень нарезать полосочками, куриную – нарубить примерно одинаковыми кусками.
Сначала поджарить лук на сковородке в небольшом количестве растительного масла, потом добавить к нему грибы и сливки, готовить минут пять; а потом в кипящий булькающий соус выложить печенку и готовить минут пять-десять (старайтесь уловить момент, когда печень уже сменила цвет, но еще не зачерствела безвозвратно).
Готово. Если вам кажется, что соус слишком жидкий, загустите его полуложкой кукурузного крахмала (просто всыпьте, перемешайте и погрейте с минуту). Если вам кажется, что соуса недостаточно, добавьте еще сливок.

Мои родители правильно готовили печенку, правда, без яблок и грибов, но с луком. И не пережаривали, как ты и советуешь. Но моего отвращения это не умаляло. Остальные субпродукты для меня были (впрочем, и есть) не лучше. Но удивительным образом мне нравилось вымя! Это была такая странная белая волокнистая штука. Если не думать, что это сиська, то просто отличная. А если думать, очень странно себя чувствуешь. Но вкусно все равно.

> Я никогда не пробовала правильно приготовленное вымя.

По-моему, папа его просто варил. Может быть, предварительно вымочив, но точно не скажу. Потом, остудив, резал на тонкие-тонкие ломти. Но, кстати, сейчас я без особой нужды заново попробовать вымя не рискну. Воображение у меня с

возрастом сильно развилось. Ну его, это вымя. Буду жевать и думать про сиськи нон-стоп.

> Я в свое время нашла рецепт, где вымя сначала варят в трех водах, а потом жарят. Я все это проделала, но привкус скисшего молока никуда не делся.

Вот удивительно, мне оно запомнилось почти безвкусным, но тактильно приятным. Но, кстати, ровно то же чудесное тактильное ощущение дает адыгейский сыр! Тоже такой волокнистый. Только сыр, а не сиська.

> Сыр из молока, молоко из сиськи. Логично, куда деваться.

Это, по-моему, что-то запредельно некошерное: закусывать сыр сиськой матери его.

> Сыр. Сиськой матери его! Черт.
> Вообще отличные у нас с тобой кулинарные разговоры – сопли, сиськи…

Ну так с кем поведешься. Панки бывшими не бывают.

> Тогда давай расскажем еще и про овощи. Дети ненавидят приготовленные овощи. А я их часто готовлю. Потому что очень люблю. И пирог с овощами. Он вкусный, реально, и в нем луковый мармелад!

Все ясно, ты теперь тоже панк. Видимо, эта зараза передается… эээ… когнитивным путем. Ну, капец.

Овощи-гриль

Вместо тушеных овощей я предлагаю готовить овощи – гриль, одну из самых вкусных находок моей взрослой жизни. Только для них понадобится или специальная ребристая сковорода, или уличная барбекюшница, или такой специальный греющийся чемодан, в который складывают все подряд – мясо, овощи, бутерброды, – закрывают и грилят сразу с двух сторон.

Овощи:
– три молодых морковки
– десяток крупных шампиньонов
– большая сладкая луковица
– три мясистых перца
– молодой, не знающий жизни кабачок (или два)
– небольшой баклажан

Начистить и нарезать ломтиками одинаковой толщины:
– морковки, кабачок и баклажан – вдоль;
– луковицу – кольцами
– перцы – большими плоскостями (обычно для этого достаточно разрезать на четвертинки)
– а шапиньонам подрезать ножку так, чтобы она была вровень с краями шляпки.

Сковороду-гриль хорошо пробрызгать маслом, посолить и поперчить, разогреть очень сильно и печь на ней овощи с двух сторон до полосатого припекания (шампиньоны – сначала шляпками верх, потом – ножками). Это довольно нудный процесс, но уходить от него в другую комнату или к компу нельзя, овощи выберут именно этот момент, чтобы не просто сгореть, а намертво припечься к сковородке; так что найдите себе занятие прямо на кухне, а еще лучше – компанию, которая будет вас развлекать, но не очень отвлекать.

Готовые овощи можно складывать слоями, пересыпать брынзой, перемазывать лютеницей, прокапывать бальзамическим соусом, поливать соевым – что угодно с ними можно делать, хуже они не станут. А можно прямо так есть, они очень вкусные.

Овощной пирог

Пирог с овощами – это такой альтернативный рататуй для тех, кто не смог оценить это блюдо – видимо, потому, что вырос не на юге Франции.

На один пирог понадобится:
– баночка лукового мармелада
– небольшой кабачок
– небольшой баклажан – толщиной примерно с кабачок
– несколько длинных помидоров (или небольших круглых помидорок толщиной с поперечное сечение баклажана)
– пачка слоеного теста (если есть выбор, лучше брать незамороженное, а из замороженных – дрожжевое)

Если тесто замороженное, раскройте его и положите размораживаться, как написано на пачке. Если свежее, разложите на листе бумаги для выпечки или на антипригарном силиконовом коврике.

Намажьте тесто нетолстым слоем лукового мармелада. Хотя… сперва попробуйте луковый мармелад и сами решите, насколько толстым должен быть слой. Если вам понравился его вкус, имейте в виду, что это прекрасное достижение извращенного человеческого ума можно сварить самостоятельно, гуглите «луковое варенье» или «луковый мармелад» и выбирайте вариант с наименьшим количеством винного уксуса.

Теперь нарежьте овощи (их можно не чистить) так тонко, как только сможете, и разложите их по тесту внахлест, как черепицу на крыше, так, чтобы свободного места в центре пирога не осталось вовсе, а по краям – только по сантиметру «на подгиб».

Подогните края пирога, чтобы луковый мармелад не утек вместе с овощными соками.

Поставьте пирог в разогретую до 180 градусов духовку и пеките до готовности теста.

Получится хрустящая несладкая слойка с легким овощным привкусом – нечто среднее между пиццей, буреком и рататуем.

А давай еще что-нибудь такое же ужасное, из серии «только для взрослых» забабахаем. Гулять, так гулять.

> Тогда пусть будет еще крем-суп из тыквы и сладкой картошки. Оранжевый! Это смертельно вкусно. И дети его ненавидят, поэтому все достанется нам.

Я до сих пор терпеть не могу тыкву, но хороший тыквенный суп – исключение, надо это признать.

Крем-суп с тыквой и бататом

Пропорции на не самую большую кастрюлю:
– одна курица
– два литра воды
– 500 граммов сырой тыквы
– 500 граммов сырого батата
– две столовых ложки сладкого соуса чили (можно больше, а меньше – нельзя, этот суп должен согревать изнутри).
– соль по вкусу

Крем-суп с тыквой и бататом варится на очень, очень концентрированном курином бульоне. Прямо из целой курицы бульон. Чем насыщеннее, тем лучше. И мяса в него идет много, как раз целая курица может уйти.

Итак, сварите бульон из целой курицы и двух литров воды. Выкиньте из бульона все, с курицы снимите шкуру и тоже выкиньте, достаньте из курицы кости и отправьте их к шкуре. В идеале у вас должно остаться очень много куриного мяса и некоторое количество бульона в кастрюле.

Доведите его до кипения и отправьте туда батат и тыкву. Чем мельче нарублены овощи, тем быстрее они сварятся.

Когда тыква и батат размягчатся совсем, снимите кастрюлю с огня и разбейте овощи блендером. Добавьте туда же все белое мясо курицы и сладкий соус чили, разбейте блендером. Посмотрите на консистенцию готового блюда – устраивает ли она вас? Если кажется слишком густой, добавьте немного воды, если слишком жидкой, выпарьте суп до желаемой консистенции, постоянно помешивая.

В готовый суп сложите темное мясо курицы, нарезанное небольшими кусочками – так оно вкуснее.

Подавайте с тыквенными семечками, густыми сливками и теплыми пшеничными тостами.

В детстве я не стала бы есть суп из тыквы вообще ни за что! А сладкую картошку даже не попробовала бы.

Вот это, я считаю, огромная удача, что с нами в детстве не случился хотя бы батат. Лично для меня он мог бы стать последней каплей. Картошка! Сладкая! Так не положено!!! Остановите планету, я сойду.

А представляешь, если собрать на одной доске все, что дети не любят? Плесневый сыр, брынза, оливки, помидоры странных цветов – черные и желтые…

И творог. В детях человеческих много ненависти к творогу.

…колбасу с салом и просто сало, без колбасы. Туда же – сырую рыбу. Чуть подсоленную или искупанную в японском маринаде…

Давай сырую рыбу на соседнюю доску. А то она нам все провоняет.

Ладно, тогда на соседнюю доску – малосольную рыбу, лук (но только сырой!) с уксусом, селедку, маринованные овощи (все, кроме огурцов), икру…

…и бидоны с супами вокруг расставим. Преимущественно овощными.

Так, погоди, мы же не лопнуть хотим, а только подразниться.

Одно другому не мешает. И, кстати, грибы надо добавить. Их тоже многие дети ненавидят. Хотя лично у меня с грибами с раннего детства любовь. Но правда, для меня грибы были, в первую очередь, добычей. Не просто какое-то очередное не пойми что в тарелке, а настоящий боевой трофей. Меня родители брали с собой в лес по грибы лет с пяти, наверное. Сперва просто потому что деть было некуда, но быстро поняли, что ребенок у них в этом смысле удался. Ничем не хуже свиньи, натасканной на трюфеля.

А для меня грибы были праздничным деликатесом. Удивительно, кстати: любую другую сопливую еду я не любила. А скользенькие маринованные грибы – да.

Но не прогонять же грибы с этого праздника жизни только потому, что мы с тобой их любили?

Не будем прогонять. Мы любили, зато многие другие дети терпеть их не могут.

Отличный у нас получился чайлд-фри бранч. Уберите детей от ваших голубых экранов. В смысле от наших книжных разворотов – просто чтобы их лишний раз не нервировать. Не

надо детям об ужасах взрослой жизни раньше времени узнавать.

Праздник, который всегда

У нас в Lidl (это такая немецкая сеть недорогих супермаркетов, во многих странах есть) каждый год перед Рождеством выкладывают на полки пряники моего детства. Ну, то есть просто очень свежие немецкие пряники, но на вкус они точно как те, которые появлялись во всех магазинах перед Новым годом в моем детстве (мы тогда жили в Берлине, поэтому воспоминание о правильных новогодних пряниках мне практически не с кем разделить).

Такие коричневые в шоколаде?

Да, они. В моем детстве вместо шоколада была белая глазурь, но внутри – ровно такой же пряник, один в один. Эти пряники, которые появляются примерно за полтора месяца до Рождества, а потом честно исчезают на год, и еще английские рождественские пудинги в «Маркссе-Спенсере» – то немногое, что напоминает о специальной праздничной еде нашего детства, которой весь остальной год, хоть убейся, а нигде нет.

Мне на самом деле никогда не нравилась эта традиция – что некоторые вкусные вещи можно есть только по праздникам. Но она была.

Я учиться готовить как раз начинала с мыслью: «Все, что люблю, смогу теперь сделать, когда захочется».

Да, в этом смысле уметь готовить – большая степень свободы. Но я, похоже, просто ничего не хочу НАСТОЛЬКО. Лень способна превратить сибарита в аскета. По крайней мере, со мной ей это отлично удалось.

Но, кстати, во времена нашего детства приготовить праздничную еду было далеко не самое сложное. А вот из чего ее приготовить – большой вопрос. В те годы – ты тоже, наверное, это хотя бы отчасти застала – многие продукты оказывались так называемым «дефицитом». Нельзя было просто пойти в магазин и купить, чего душа пожелает. Еду не столько покупали, сколько «доставали» разными хитрыми способами.

У моих родителей не было ни знакомых директоров гастрономов, ни постоянного источника «бонов» (специальных чеков в валютный магазин), зато папа, как ветеран войны, перед Новым годом и 9 мая получал так называемые «заказы» – наборы дефицитных продуктов. Не в подарок, конечно, а просто саму возможность их купить. Наборы, ясное дело, составлялись не по желанию клиента, а, на первый взгляд, хаотически; на самом же деле таким образом, чтобы в нагрузку к дефициту сбыть лежалый

товар: купить набор было можно только оплатив все целиком. Там обязательно была какая-то ненужная будничная дрянь типа крупы, могли сунуть обычные серые макароны и просроченную кабачковую икру, зато с ними – шпроты и майонез. И консерва «Печень трески», которую очень любили родители. И банка растворимого кофе, и пачка индийского чая со слоном.

> Да, точно. Чай со слоном, копченая колбаса, «Печень трески» (очень вкусная, но какая же странная!) и шпроты.

Копченая колбаса папе почему-то не полагалась. Видимо, он был недостаточно крутой ветеран. Всего два ранения, всего пара дюжин медалей. Не навоевал на копченую колбасу.

> Я это все сейчас не очень люблю, да и тогда мне нравились только шпроты, особенно после того, как мама привезла из отпуска рецепт бутербродов на ржаных тостах со шпротной намазкой. Но все равно это была праздничная еда.

Да, праздничная еда нашего детства не обязательно была вкусной. Хотя примерно половина – все-таки да. Но больше всего мне нравилось, что праздники были ДНЯМИ БЕЗ СУПА!

> И мне. А сейчас я очень люблю иногда зимой сварить суп и целый день есть только его.

Я помню, в некоторых романах, попавших мне в руки еще в дошкольном детстве (можно спорить, французских), перечислялись блюда, поданные на праздничных обедах и торжественных приемах в богатых, знатных домах. И в каждом таком меню непременно фигурировал суп. Мне их было так жалко! Бедные, бедные аристократы и миллионеры, у них суп даже на приемах и праздниках, без выходных.

> Нет смысла становиться миллионером и аристократом, от супа тебя это не избавит. Более того, к нему могут подать устрицы и икру.

О, ужас, ужас, ужас! Ну, мы и не стали, хоть в чем-то нам повезло.

> А кстати, «запах праздника», каким он был в моем детстве (смесь ароматов салата оливье, маринованных огурчиков, жареного мяса и черт его знает чего еще, духи

и табак входят) – он сам по себе очень для меня здоровский. И не то чтобы мне-ребенку так уж нравились семейные праздники, но сейчас этот запах моментально поднимает настроение.

Мне, с одной стороны, совсем не нравились долгие праздничные застолья. И многодневная подготовка к ним. А с другой, очень нравилось нарушение повседневного порядка – и в день праздника, и в ходе подготовки.

Ой, да! Вот эти предпраздничные хлопоты меня тоже вштыривали.

Перед каждым праздником мои родители по ночам готовили холодец. Я этот чертов холодец до сих пор не люблю. Но одновременно это одно из самых радостных, по-настоящему праздничных воспоминаний. Потому что родители, такие вроде бы скучные и серьезные, всегда живущие по одному и тому же расписанию, в одиннадцать ноль-ноль – в постель, вдруг не спят полночи. В кухне горит свет, слышно, как они ходят, гремят посудой, что-то шепотом обсуждают. Ждут, когда доварится с вечера булькающее на плите мясо, наливают себе по рюмочке специально припасенного коньяка, болтают о том о сем, разбирают сваренные рульки и куриные лапы, раскладывают по тарелкам, заливают бульоном – и так до двух-трех часов ночи. Судя по то и дело долетавшему до моей спальни приглушенному смеху, родители отлично проводили время. Мне всегда было удивительно: почему они не делают этот свой чертов холодец чаще? Если уж им так нравится процесс.

Но нет. Только на праздники, только хардкор.

Вот! Вот почему не делать то, что нравится, каждый день?

Ну, каждый день, быстро надоест все-таки. И на работу рано вставать. Но раз в неделю, или хотя бы раз в месяц – запросто.

Мы так с любимой названной сестренкой Юлькой, встречаясь, печем пирожки. Дело часов на пять, включая «поржать», «отдохнуть» и «съесть что-нибудь еще». Пирожки тоже праздничная еда, и если бы мы жили в одном городе, точно пекли бы их раз в неделю.

К сожалению, большинству людей необходимо получить разрешение (внутреннее, конечно же) на всякое удовольствие.

Нужна серьезная причина. Повод. Отмазка. Как хочешь, так и называй. И что завтра-послезавтра праздник, и придут гости (или никто не придет, но семья все равно должна сесть за праздничный стол) – хорошая, веская причина. А без нее – нельзя.

> Ну, всегда можно придумать повод. Да просто следовать календарю – каждый день хоть какой-то, да праздник.

Не-не-не, только старые добрые праздники, проверенные поколениями предков, оговоренные культурной традицией, одобренные обществом и закрепленные красными числами в календарях. Если не можешь себе позволить раз в неделю просто сидеть на кухне, болтать, веселиться и готовить любимую еду до трех часов ночи, то своим решением назначить дополнительный праздник тебе тем более будет слабо.

> Кстати, по народному (то есть церковному) календарю действительно каждую неделю что-то отмечают – со специальными ритуалами и специальной едой. В Болгарии это вполне себе соблюдается, не строго, но с удовольствием – питки пекут, сладости друг другу приносят… Может, как раз для этого?

Скорей всего.

> При этом я знаю кучу людей, которые всегда найдут повод выпить водки. Буквально в любой момент!

Пить водку – да-а-а-а…

> А сидеть и ржать до трех ночи – не-е-е-е-е.

…но только в той среде, где это социально одобряемо. У моих родителей, например, пить водку без повода было нельзя.

> У моих тоже. Они и не пили. Но вокруг было очень много пьющих – все-таки рабочий район.

Ну так в той среде ежедневная выпивка была социально одобряема. Не бухаешь с мужыками ежедневно – ты чо как не родной?

Но, кстати, папа мой в смысле водки тоже неплохо устроился. Он был военным музыкантом (а когда вышел в отставку, стал музыкантом, который играет на похоронах). Соответственно, у него на работе всегда была мужская компания. А пару раз в

неделю выпивать в мужской компании было можно. В смысле «нормально», «прилично», «как у людей». Не рушило устои. И когда папины друзья заходили к нам в гости просто так, без праздника, тоже можно было с ними выпить. Но немного. И не часто. Несколько раз в год. Какой-то сложный регламент, подробностей я не знаю. Но он совершенно точно был.

В общем, традиции могут быть какими угодно, факт, что выход за их рамки всегда усилие, которое не каждому по плечу. Да и сама постановка вопроса – зачем-то выходить за какие-то рамки – тоже мало кому доступна.

Если в рамках хорошо, кто ж за них выходить будет.

А никому особо не хорошо. Просто вполне выносимо. И безопасно (точнее, кажется, что безопасно, на самом деле, конечно же, нет).

Попытки любой ценой удержаться в рамках традиции иногда принимают совсем абсурдные формы. Например, из-за принятого в среде, к которой принадлежали мои родители, правила «нельзя бухать в одиночку» (кто выпивает в одиночестве раз в неделю – конченый алкоголик, а кто ежедневно, но в компании, с тем все вполне нормально, только «слишком мало времени уделяет семье») – так вот, из-за этой прекрасной традиции мне пришлось пить портвейн с тринадцати лет.

Почему?!

Портвейн мне пришлось пить не со старшими товарищами в подворотне, как обычно случается в столь юные годы, а с папой. Он всю жизнь был очень компанейским человеком, но на старости лет все его друзья куда-то подевались – кто-то уехал, кто-то умер, с кем-то рассорились. Осталось несколько приятелей, но они не каждый вечер были свободны. И не всем здоровье позволяло регулярно выпивать.

Поэтому он подключал тебя?

Ну да. Когда папе хотелось выпить, а подходящей *мужской компании*не находилось, он покупал бутылку портвейна и бутылку лимонада «Буратино». Или «Дюшес». Сам пил портвейн, а мне делал коктейли – портвейн с лимонадом. Портвейна, конечно, наливал совсем немного. Но наливал!

Естественно, можно было отказаться, не то чтобы меня заставляли бухать шантажом и угрозами, но мне наши посиделки скорее нравились. С папой интересно было болтать. Ну и

чувствуешь себя Очень Взрослым Человеком с больших букв О, Вэ и Че. И отдельно, очень приятно было сказать ровесникам: «Не пойду сегодня вечером с вами в кино, мне с папой бухать надо, он уже портвейн купил, ждет».

> Это потрясающе звучит.
>
> Удивительно, что он принимал тебя как взрослого собутыльника, то есть собеседника. Мои родители слушали и разговаривали со мной-тринадцатилетней с таким, знаешь, снисхождением – как Очень Взрослые Люди к заготовке Будущего Взрослого.

Ну, папа мой в этом отношении всегда был отличный. Он не умел, да и не хотел возиться с детьми как с детьми. Или ты мне друг-товарищ, или иди в песочнице играй. Опция «друг-товарищ» подразумевала, что тебя будут брать с собой в лес и на рыбалку. И гулять по городу вечерами. И рассказывать сказки – но только при условии, что ты тоже будешь рассказывать. Столько же сказок, сколько он рассказал тебе, чтобы все честно.

> Какой правильный подход к детям! Я со своими тоже так разговаривала – без, упаси господи, «специального» детского тона, нормальной человеческой речью, только с поправкой на то, что многих слов они могут просто пока не знать, и объяснять надо буквально все.

Еще опция «друг-товарищ» подразумевала, что с тобой не будет обычных «детских» проблем. То есть, если уж пошли по грибы или на рыбалку, будешь ходить до вечера с нормальной (хотя бы выносимой для взрослого спутника) скоростью, не капризничать и не ныть. Первая жалоба не по делу («по делу» – это если поранишься или еще что-нибудь по-настоящему неприятное случится) – и больше тебя в лес не возьмут. Мне это казалось справедливым. Ну и приятно было, чего уж там, все эти условия мужественно выполнять.

> Мне кажется, в детстве такое – не то чтобы даже челлендж, а само по себе приз: идешь! как взрослый! ведешь себя! как взрослый! и с тобой! как со взрослым! – ну, словом, договор выгоден для всех сторон.

Да, именно. При этом мамин способ считаться «взрослым человеком» через уборку и другую помощь по дому меня совершенно не соблазнял. То есть не настолько мне хотелось быть на равных со взрослыми. Не любой ценой. Приключение для

мужественных героев – да. Рутина – без меня, пожалуйста.

> Ну так помощь по дому не давала никаких прав, а только была обязанностью. Понятно было, что это фикция, а не взрослость.

Мне, кстати, что-то условно приятное обещали и предлагали взамен, уже не помню, что именно. Не заинтересовало. Зато меня можно было посылать в магазины буквально с пяти лет. Вот это дело мне очень нравилось. Идти два квартала! Распоряжаться деньгами! Покупать, что сказали, не перепутав! Тащить тяжелую (очень условно тяжелую, но все-таки) сумку. О-о-о!

> А я в детстве магазины ненавидела. Наверное, потому, что там никогда не было ничего нужного. А за газировкой и сладкими булками меня почему-то не посылали.

Ну, мы все-таки до моих девяти с половиной лет жили в Берлине. Это, скажем так, кое-что меняет.

> О да. Примерно все.

Безопасная среда плюс отсутствие дефицита.

> Мне бы тоже очень понравилось ходить за продуктами в Берлине!

Меня обычно посылали за хлебом, который внезапно забыли купить. Но к хлебу мог добавиться лук, например. Или морковка. Или еще какая-то нужная хрень в таком роде.

> Вот она, совсем взрослая задача: пойти, купить, не перепутать, распорядиться деньгами, забрать себе сдачу (опционально).

Сдача – да, было такое дело. Расслабленные счастливой и сытой заграничной жизнью родители обычно разрешали мне положить сдачу в копилку. А иногда специально добавляли денег на шоколадку. Купить шоколадку означало выбрать между шоколадным зайцем и шоколадным автомобилем. Обычно почему-то были именно эти две опции. Мой выбор – автомобиль.

> Потому что зайца жалко?

Бинго!

Мне зайца тоже всегда жалко было. Нам с сестрой покупали одного на двоих и разрезали пополам. Поперек. В ушах было больше шоколада, зато на жопе не было глаз.

У меня был метод: сразу отломать зайцу голову, чтобы он *не мучился*. Боже, что у некоторых детей творится в башке.

Мученья шоколадных зайцев!

Но отломать голову – тоже поступок, требующий безжалостности, а мне ее явно недоставало. Казнь шоколадного зайца сопровождалась душевными муками. Так что лучше уж автомобиль. Его совершенно точно не жалко.

Скажи спасибо, что шоколадные зайцы не оживали. Как шоколадные лягушки в Гарри Поттере.

Не оживали. Но они МОГЛИ.

Мне вот интересно: в какой момент шоколадные лягушки переставали прыгать – когда им голову откусываешь или когда что?

А разве в книге не разъясняется? Я просто не помню.

Нет.

Может, надо было заклинание сказать? Стоишь такой красивый с волшебной палочкой среди прыгающих шоколадных лягушек, вспоминаешь заклинание, а в памяти на этом месте провал!

В книге лягушка упрыгивает, а Дамблдор улыбается с фантика. На этом лягушки исчезают из повествования, и судьба их не проясняется никогда.

Видимо, в них воплотились души всех съеденных нами шоколадных зайцев.

Слушай, ну точно.

Наши шоколадные зайцы за мученичество получили души (как Русалочка в сказке Андерсена) и переродились шоколадными лягушками, которые имеют шанс удрать. Это называется «заметное улучшение кармы».

Удрать и собраться в стаю. И всем нам показать.

Ну вот. А потом лафа с шоколадными зайцами внезапно закончилась. В смысле наша берлинская жизнь. Добро пожаловать в реальный мир тотального дефицита, детка.

В тот мир, где меня никогда не посылали в магазин, потому что мама умела доставать продукты, а я – нет.

Но, кстати, именно тогда мое умение ходить по магазинам оказалось по-настоящему бесценным. Пока родители на работе, ребенок добывает ДЕФИЦИТ.

Добывать дефицит было довольно просто. Я имею в виду, для этого требовались не социальные связи и даже не бойкий ум, а только тело и время. Очень много свободного времени. И отчаянная готовность не слишком весело его провести. Штука в том, что в городе Одессе во второй половине семидесятых – начале восьмидесятых был магазин «Сыр». Один на весь миллионный город. Там, как несложно догадаться, продавался сыр. Обычно даже целых два сорта одновременно.

Ого!

Сорта варьировались. Никогда заранее не знаешь, что тебе сегодня продадут. Голландский, Российский, Костромской, какой-то еще. Самый невкусный был, кажется, Буковинский. Его все равно надо было покупать, если нет ничего другого, но с недовольным лицом.

У нас еще иногда бывал пошехонский и адыгейский.

Да, точно. Пошехонский тоже был.

Так вот, сыра продавали сперва по килограмму в руки. Одного похода хватало сравнительно надолго. Потом времена стали совсем тяжелые, и сыра стали продавать всего по полкило. Но мы с родителями не сдавались и продолжали его пожирать. Поэтому примерно раз в неделю сразу после школы надо было поехать в центр и отстоять очередь за сыром. Это считалось очень важным вкладом в дело поддержания семейного очага. Очереди, если приехать днем, были не очень большие. Часа на два.

Два. Часа. Небольшие очереди на два часа.

Ну, просто вечером, когда родители возвращались с работы, пришлось бы стоять часа три-четыре. И, скорее всего, не успеть до закрытия. Ровно в восемь часов вечера сыр переставали продавать. В это время суток в магазин «Сыр» можно было ходить вместо театра. Такие драмы там разворачивались! На глазах

бесстрастных продавщиц, вооруженных жертвенными сырными ножами, рушились великие замыслы, ломались судьбы и разбивались сердца.

Вот это мы жили, да?

Ну да. Поэтому мои успехи в деле добычи сыра ценились очень высоко.

Пока все были на работе, ребенок добыл продукты. С ума сойти.

Правда, регулярно случалось, что приезжаешь в сырный магазин, а там никаких очередей, только несколько старушек уныло жмутся по стенам. Это значит, что сыра сегодня нет и уже не будет. Не завезли! А старушки все равно на всякий случай ждут. Печальная картина.

А перед праздниками – вот, кстати, о праздниках! – очереди даже днем выстраивались часа на четыре. Тогда родители после работы успевали присоединиться ко мне, чтобы брать этот гребаный сыр вместе, в несколько рук. Втроем можно купить целых полтора кило сыра, а это уже серьезно. Будет что нарезать и поставить на стол.

Самым шиком было ставить на праздничный стол тарелки с НЕСКОЛЬКИМИ сортами сыра. В смысле с двумя-тремя, больше не помню, чтобы набиралось.

Я больше двух не припомню, и был он, на мой детский вкус, вообще никаким.

Мне как раз очень нравился. Единственное, что мне нравилось в Одессе больше, чем в Германии, – это сыр. В Германии он был острый, а мне в детстве нравился пресный.

Я читала, что вкус с годами не развивается, а наоборот – утрачивается. В детстве вкус ко всему острее, поэтому нравятся детям более мягкие сыры, вообще такая, спокойная еда.

Особенно спокойная докторская колбаса. Она мне нравилась даже больше, чем копченая. Хотя редкостью были обе.

Вот откуда мама доставала – доставала! – копченую колбасу к празднику, я понятия не имею.

Копченую колбасу у нас в Одессе всегда можно было купить

на Привозе – домашнюю. Но это было не очень престижно. Престижно было достать настоящий сервелат.

Но мне, ребенку, выросшему среди салями, практически воспитанному стаей салями, все это казалось тщетой и тленом. Никто не сравнится с салями моей! Очень мне ее не хватало.

> У нас дома было бы не просто престижно, а совершенно невероятно, если бы кто-то притащил к столу домашнюю колбасу. Городские жители, первое поколение москвичей, все родственники тоже городские и далеко – откуда бы она у нас взялась?

Ну, просто у нас был рынок Привоз. «Питаться с Привоза» считалось слишком дорогим удовольствием, даже мои родители, никогда не жалевшие денег на еду, покупали там только овощи-фрукты, дешевые, в сезон. Но на Привозе натурально было Все. Кроме, собственно, сыра. Брынза домашняя была, конечно. Мои родители ее почему-то никогда не покупали, и для меня это стало уже самостоятельным открытием: молодая, несоленая брынза с Привоза. Мама дорогая, душу продать!

> Молодая несоленая брынза – одна из лучших вещей на свете. С помидорами-то!

Мои иногда покупали зверски соленую брынзу в магазине, вымачивали в молоке, чтобы убрать избыток соли, резали, раскладывали на тарелке вместе с сыром, но гости ее почти никогда не ели, и она сиротливо лежала еще несколько дней после праздника, пока папа не съест.

Вот эти тарелки с тонко-тонко нарезанным сыром, брынзой и копченой колбасой – примета праздничных столов моего детства. Еще готовили (пекли в духовке, завернув в тесто) буженину. Ее тоже тонко нарезали в тарелки. Но она была совсем непрестижная: буженину любой дурак запечь может. Ты вот поди сервелат достань!

> У нас было ровно наоборот: сервелат-то можно достать, а поди запеки мясо так, чтобы было по-настоящему вкусно!

Ну, у вас все-таки Москва была. Нам, провинциалам, московские магазины казались совершенно буржуйским развратом.

В начале тысяча девятьсот восьмидесятого года, перед пресловутой Олимпиадой, в связи с которой снабжение Москвы

продуктами улучшилось до почти невообразимого, папа отправил меня на зимние каникулы в Москву, к дальним родственникам, которые перед этим гостили летом у нас. Дал с собой много денег на развлечения, кажется целых тридцать рублей. Мне было четырнадцать лет, в моей твердой маленькой подростковой башке роились исключительно возвышенные мысли, щедро приправленные экзистенциальной тоской, мирская суета не занимала меня абсолютно – так мне казалось до посещения первого московского гастронома. Это был настоящий шок.

В общем, почти все папины деньги были потрачены не на развлечения, а на гостинцы для него же: апельсины, конфеты, пара бутылок ярко-оранжевой фанты, какие-то немыслимые рыбные консервы, паштеты, сыр «Камамбер» в специальной картонной коробочке – невозможно неделю гулять среди сокровищ и не захапать, сколько сможешь унести.

Так что я совершенно не удивляюсь, что в Москве можно было достать колбасу сервелат. Нарезать ее потоньше, красиво разложить на блюде, поставить в центре праздничного стола и с облегчением выдохнуть: жизнь удалась.

> А вокруг – хрустальные миски с салатами. Оливье и какими-нибудь еще – «Мимоза», рыбный, или из крабовых палочек, или кальмаровый, или из странной консервы – печени трески.

У нас дома оливье делали строго на Новый год. Ни на какие другие праздники оливье не готовили; о буднях уже и не говорю. Он мне в детстве очень нравился, но выпросить его было невозможно. Не знаю, почему так.

> У нас оливье делали на все праздники, причем резать все приходилось нам с сестрой. Мне не нравился процесс, но куда денешься с подводной лодки. В детстве я обещала себе, что когда вырасту, ни за что не буду готовить салат оливье, так меня достала эта нарезка. Но все-таки иногда на праздники его делаю, если дети очень попросят. А могу и просто так им на ужин приготовить, чтобы порадовать. Чего праздника ждать.

Классический советский салат оливье с докторской колбасой

Всего нужно по объему примерно поровну: вареной морковки, вареной картошки, вареных яиц, докторской или телячьей колбасы, консервированного зеленого горошка, маринованных огурчиков и свежего огурца. Заправка – классический майонез провансаль (я его недолюбливаю за чрезмерную калорийность и беру другой, низкокалорийный, но не немецкий, а украинский, он острей).

Все продукты должны быть наивкуснейшими: самый нежный зеленый горошек, правильная салатная (то есть не рассыпчатая) картошка, самые свежие яйца, самая сочная морковка, ну и на колбасе экономить нельзя. Прежде всего нельзя экономить на колбасе в салате оливье, потому что иначе вообще непонятно, зачем его делать.

Морковку и картошку лучше сначала почистить, а потом варить, тогда их будет намного удобнее нарезать. Но если неразваривающуюся картошку купить не удалось, тогда придется сварить ее в мундире, потом полностью остудить и чистить уже холодную. Так больше шансов, что не развалится.

Рубить – не слишком мелко, но и не слишком крупно. Так, чтобы все остальные ингредиенты были примерно соразмерны зеленому горошку (его рубить не надо, только жидкость из банки слить – и в салат).

Майонезом заправлять прямо перед подачей. Если так получилось, что вы взяли всего по чуть-чуть, а в результате вышла шестилитровая кастрюля салата, не выливайте в него весь имеющийся в доме майонез. Отделите часть, которую собираетесь съесть прямо сегодня, ее и заправляйте. Незаправленный салат будет отлично храниться в холодильнике, а заправленный превратится в мучнистую безжизненную хрень буквально через пару часов. Вообще заправленными хорошо хранятся только слоеные салаты, в которых «оставить, чтобы пропитался» – часть технологии.

Свежий огурец нужно добавлять в наираспоследнейшую очередь, уже после майонеза, буквально перед тем, как раскладывать оливье по тарелкам; с ним салат моментально течет, а без него – не так вкусно.

Можно заменить консервированный горошек замороженным и приготовленным на пару в пароварке, можно самим взбить майонез, вместо морковки добавить сладких креветок, а колбасу заменить вареным телячьим языком, и будет гораздо вкуснее. Но

классический рецепт оливье из моего детства – вот такой.

А в нашем оливье не было ни морковки, ни свежего огурца. Только соленые огурцы, яйца, картошка, горошек, майонез и докторская колбаса.

А салат «Мимоза» у нас дома вообще не делали. И никто из родственников-друзей. Видимо, регионально чуждое нам, суровым малоросам, блюдо. Я до сих пор довольно смутно представляю, что это такое вообще.

> Это ужасно вкусно! Вот тот самый баланс вкусов, который я обожаю: там сырой лук, свежее яблоко, припущенная рыба, яичный желток. В общем, не факт, что тебе в детстве это понравилось бы. Но сейчас вполне имеет смысл попробовать. Самое время. Пора.

Салат «Мимоза»

В моем детстве так называли слоеный рыбный салат, который сверху для красоты посыпали тертыми желтками вареных яиц. Белки, соответственно, шли в один из слоев.

В детстве этот салат казался не просто вкусным, а необычным и потому – роскошным.

Первым слоем «Мимозы» был лук, предварительно или ошпаренный кипятком (тонко нарезанный полукольцами лук залить кипятком и подержать так минут пять, а потом слить воду; острота уходит, вкус остается, а о консистенции в этом салате никто не думает), или замаринованный в уксусе с перцем (тонко нарезанный полукольцами лук набрызгать салатным уксусом, посыпать черным перцем и подержать так минут пять; горечь уходит, остроты добавляется).

Вторым – вареная или припущенная белая рыба, треска или минтай.

Третьим – тертые белки вареных яиц.

Четвертым – тертые яблоки покислее.

Пятым – вареная морковка кубиками.

Шестым – вареный рис.

А верхним – как раз посыпка из желтков.

Всего нужно взять примерно поровну по объему. На глаз.

Все слои щедро промазывались майонезом; только яблоко им не заливали, а остальные – обязательно. И ставили в холодильник на полдня. Это как раз тот самый слоеный салат, которому полезно подольше постоять.

Еще в нашем мрачном средневековье не было крабовых палочек. И, соответственно, салата из них. Не знаю, то ли это у нас с тобой региональная разница (Москва – провинция), то ли все-таки культурная пропасть между поколениями наконец-то разверзлась.

> Скорее всего, она и есть. Крабовые палочки появились в продаже в первой половине восьмидесятых. Тебе тогда уже было не до них.

Это им было не до меня. Они до Одессы не доезжали. Все пожирали москвичи во главе с тобой. Поэтому рассказывай рецепт. Устрою себе настоящее московское детство – лучше поздно, чем никогда.

Салат из крабовых палочек (вариации)

Крабовые палочки, которые уже давным-давно стали для нас просто дешевейшим рыбным продуктом, когда-то считались изысканным деликатесом.

В Москве основные ингредиенты этого салата появились одновременно – охлажденные крабовые палочки, которые так прикольно было разворачивать из свитка в плоскость, и консервированная сладкая кукуруза, воплощенная мечта всех детей, которые ужасно не любили обгрызать ее с кочана.

Первый салат из крабовых палочек, который я пробовала, был вариацией рыбного – с рисом, яйцом, луком, консервированной сладкой кукурузой и большим количеством майонеза. Рис там на самом деле не нужен, его прибавляли для объема и сытности, поэтому, когда я сама начала готовить, сразу же исключила его без права возвращения. Яйца оставила, кукурузу и майонез тоже, лук, подумав, отправила вслед за рисом. Получилось интересно, но скучновато. И уже сильно потом я подцепила у взрослых девочек такой рецепт: свежий огурец, пекинская капуста или свежий салат айсберг, кукуруза, крабовые палочки, смесь майонеза и сметаны один к одному. Ни яиц, ни риса, все очень сочно и интересно.

Подумав, я убрала оттуда сметану, а майонез смешала с йогуртом, и получилось совсем отлично. Но этот салат нужно заправлять прямо перед подачей, течь он начинает моментально, и зелень перестает хрустеть.

А самая моя любимая закуска из крабовых палочек – это лавашные рулеты. Для них нужно немного ингредиентов самого высокого качества: хороший желтый полутвердый сыр типа эдама; ни в коем случае не замороженные, а только охлажденные крабовые палочки; самый ваш любимый майонез; самая свежая зеленая кинза, какую только можно достать. И самый вкусный тонкий армянский лаваш, какой удастся купить.

По рецепту моей мамы, все надо натирать и выкладывать на лаваш по отдельности. Но так хлопотно, и очень уж много требуется майонеза. Поэтому я усовершенствовала процесс: сыр покупаю уже натертым, крабовые палочки с кинзой рублю в блендере, а майонез разбавляю йогуртом. И потом добавляю туда тертый сыр.

И вот этой смесью намазываю каждый лавашный лист и скручиваю в рулет.

И на полсуток в холодильник.

Одна из лучших закусок на свете.

Нет, без кинзы нельзя. Она там нужна, и ее нужно много. Попробуете – поймете, почему.

Да, с праздничными салатами у нас дома было не так кучеряво. Летом на стол ставили баклажанную икру и неизбежный салат из огурцов-помидоров. Но заправляли его не маслом и уксусом, как в будни, а почему-то сметаной. Видимо, со сметаной был праздничный вариант. Зимой – домашние соления (огурцы, помидоры, капуста, грибы). На Новый год делали долгожданный оливье. Потом кто-то принес в дом рецепт салата из кальмаров, и стали на все праздники готовить еще и его, благо замороженные тушки кальмаров иногда появлялись в продаже.

О да, салат из кальмаров – это было очень вкусно!

У нас дома кальмаров просто варили, мелко резали, добавляли соль-перец-уксус и, кажется, все. Ничего больше вроде не туда не клали. Оно и неплохо: кальмар вполне прекрасен сам по себе. Хотя очень хочется вернуться туда на машине времени и уничтожить весь уксус в обозримом пространстве. Без него, по-моему, только лучше. Причем вообще все. А мясо, если вдруг случится шашлык, лучше в сухом вине замариновать.

Без уксуса кальмар намного лучше, согласна. А у нас дома в кальмаровый салат клали много майонеза, яиц и лука, и это было очень вкусно. Лук был зеленый, майонез – текучий, кальмар – прикольный.

Салат из кальмаров

Кальмаровый салат я и сейчас очень люблю, но готовлю редко, потому что он противоречит моим жизненным принципам. С кальмарами ведь как получается: их или очень быстро готовят – кольцами нарезал, кинул на раскаленную сковородку, перемешал и снял, – или очень долго: поставил на огонь, и ва-а-а-а-а-а-а-аришь. А мне очень не нравится делать долго то, что можно быстро и вкусно. И поесть трижды, а потом еще раз, вместо того, чтобы ждать.

Но иногда приходится изменять своим жизненным принципам. Например, когда салата из кальмаров очень захочется.

Для этого салата понадобятся кальмары, чем больше, тем лучше. Первым делом их придется сварить: сначала опустить в кипяток, потом уменьшить нагрев, с грустью смотреть, как морепродукты становятся резиновыми, и ждать, пока они снова не смягчатся. В зависимости от нрава кальмаров, это может случиться через сорок минут, а может – через полтора часа; периодически тыкайте в них вилкой (как будто им и так мало досталось!) – как станут мягкие, так и готовы.

Если вы не почистили кальмаров до варки, сделайте это сейчас: кальмаров – под холодную воду, пленку с них – снять.

Дальше нужно нарубить бедолаг – или кольцами, что красивее, или крупными кубиками, что удобнее. К ним добавляют вареные яйца, майонез, иногда – приготовленный на пару зеленый горошек.

Пропорции: на килограмм кальмаров шесть крупных вареных яиц, двести пятьдесят граммов замороженного сладкого горошка и столько майонеза, сколько вам покажется уместным.

В некоторых салатах майонез все-таки очень на месте. Но только классический «Провансаль», а не все эти новомодные сладкие, без намека на остроту.

> Я люблю, чтобы вкус был как у классического, а калорийность – пониже. Полноценный майонез у меня печень не любит в таких количествах, в каких это надо салату.

А разве в салат много майонеза надо?

> В кальмаров и в рыбу – чем больше, тем лучше.

Ясно. Вот беда.

> Можно взять легкий украинский майонез (у нас они продаются во всех русских магазинах и на вкус скорее островатые, чем сладковатые) и разбавить его белым йогуртом. Такого соуса можно положить по-настоящему много, и ничья печень не станет возражать.

Мой любимый салат с майонезом, который я обязательно делаю несколько раз в год, – вареные яйца, зеленый лук (в пропорции почти пол-напол) и майонез. Прямо наваждение какое-то, люблю – не могу. Но мы его готовим только когда в банках на подоконнике вырастает очередная партия домашнего зеленого лука, у магазинного вкус совсем не тот.

> Ой, это ужасно вкусно. Это как яйца-под-майонезом, самая лучшая взрослая столовская еда, которую я когда-либо пробовала! Только еще лучше, потому что с зеленым луком.

Но майонеза туда достаточно всего пару чайных ложек на средних размеров миску, по крайней мере, мне. Я не сторонник теории вредности майонеза, просто я вообще люблю, когда в салате соуса мало. Все-таки я – суровый аскет.

> Я тоже не теоретик вредности еды. Но, к сожалению, иногда практик. Вот мясо под майонезом я уже просто не смогу есть. А оно было в семье моих родителей любимой праздничной едой. И мне ТАК нравилось!

А мне, кажется, даже пробовать такое не доводилось. Только слышу часто от разных людей про это мясо по майонезом. И не понимаю, как можно майонез в духовку (или в сковородку) совать. Он же – холодный соус изначально, по замыслу. Непорядок! В некоторых вопросах у меня кромешный орднунг в голове.

> Мясо запекали под майонезной шубой, и вкуснее этой шубы было мало что. НО!
>
> – зачем-то на мясо – и под вкусный майонез! – укладывали лук.
>
> – а под лук, как будто бы одного его присутствия было мало, напихивали перец горошком. И получалась вкуснейшая еда, которую было очень, очень обидно есть – ы-ы-ы-ы, то лук, то перец!

Так, погоди. К черту мясо и майонез. Шуба! Ты сказала: «шуба»! Ты же наверняка умеешь делать селедку под шубой.

Я умею одну из самых вкусных селедок под шубой эвер. Потому что я из нее исключила все лишнее и тяжелое, и получился такой вариант винегрета, который реально очень хорош.

Селедка под шубой

Селедку под шубой у нас дома не готовили, в гостях мне ее в детстве пробовать было стремно – там же сверху красная свекла, фу! – так что прелесть этого блюда я оценила, уже когда научилась не только готовить, но и адаптировать еду под себя.

Первой у меня была шуба, приготовленная самым настоящим выпускником настоящего кулинарного техникума, выглядела она как селедочный торт, на вкус была исключительно хороша, но после я замучила повара вопросами: а зачем там сливочное масло? зачем ты смягчил резкость лука предварительным маринованием в кипятке? розы из моркови – обязательная часть программы или вольное выступление? – а после (того, как он послал меня к черту) много экспериментировала. Так что классику и описывать не буду. Пусть сразу будет мой фирменный рецепт.

Для большой шубы нужно:

– четыре больших свеклы (или шесть небольших: они быстрее сварятся)

– шесть средних картофелин хорошо разваривающегося сорта («для пюре»)

– три-четыре больших сочных морковки

– две больших сочных злых луковицы

– три-четыре двухсотпятидесятиграммовых упаковки селедочного филе той фирмы, которая вам больше нравится (я беру классический «Матиас» в вакуумной упаковке, сливаю все, в чем рыба хранится, и мне вкусно; но если рядом с вами есть человек, который умеет и любит разделывать селедку так, чтобы ни одной косточки не оставалось, купите килограмм цельной бочковой соленой сельди, это наилучший вариант)

– пакетик низкокалорийного майонеза

– баночка (125 граммов) белого йогурта без наполнителей

Картошку, свеклу и морковку нужно сварить. Морковку перед этим лучше почистить: твердую чистить легче, чем мягкую. Остальных чистить не надо: картошке шкурка нужна, чтобы не развалиться, свекле – чтобы не потерять цвет.

Свекла варится дольше, поэтому отправляется в кипяток на полчаса раньше всех, а потом в ту же кастрюлю идут картофелины и морковки, которые нужно будет периодически протыкать зубочисткой. Легко протыкаются насквозь – значит, готовы. Обычно средняя картофелина в слегка побулькивающей (не бешено кипящей!) воде готова минут за 15–20, но бывают

варианты (например, в горах все варится дольше из-за другого давления), так что проверяйте.

Свекла тоже готова, когда легко протыкается вилкой.

Селедка готова, когда вы открываете упаковку и сливаете из нее весь рассол.

Пока варятся овощи, нарежьте все остальное: селедку – мелкими кубиками, лук – либо тонкими полукольцами, либо тонкими же кубиками (это самый вкусный, но и самый хлопотный вариант).

Майонез перемешайте с йогуртом – соуса нужно будет много.

Морально подготовьте близких к тому, что они будут героями и помощниками творца шубы. Выдайте им терку и пусть ждут, пока сварится свекла.

Если первыми сварились морковки, вынимайте их из кастрюли, пусть остывают. Нарубить их можно прямо на тарелке, раздавливая вилкой – для этого салата неважна красота отдельных кусочков, наоборот, чем более рваные края у ингредиентов, тем лучше они взаимопроникнут.

Все остальное в этом салате важно. Важно, чтобы селедки было много – без нее невкусно. Важно, чтобы лук был злым – он балансирует вкус пресной картошки и соленой селедки. Важно, чтобы соуса хватало. Важно, чтобы сладкая свекла была сверху и чтобы ее тоже было много. Морковка важна потому, что она хоть и сладкая, но другой консистенции, и отлично вписывается между картошкой и свеклой.

Но самое важное – вовремя почистить и раздавить картошку. Ее надо вынуть из кастрюли, сунуть поодиночке каждую картофелину под холодную воду и стащить с каждой же по отдельности всю шкурку – так, чтобы пальцев не обжечь, но чтобы внутри картофелина оставалась горячей.

И прямо такую, исходящую паром, раздавить вилкой на том блюде, где вы собираете салат.

И следующую – так же: вынуть из кастрюли, охладить под водой снаружи, очистить, кинуть на блюдо, раздавить.

Первый слой этого салата – горячая рыхлая картошка, которая впитает в себя все соки и соусы и, остыв, схватится идеальной основой селедочного торта.

Когда вы заполните ею блюдо, подождите немного, а потом, прямо теплую, засыпьте нарезанным луком.

А потом уложите сверху селедку. И щедро залейте ее соусом. Хотите – уложите сверху нарезанную морковь, хотите – подождите немного.

Первая часть готова, можно расслабиться, проверить свеклу на мягкость, а близких – на готовность помогать.

Дальше нужно сделать страшное: охладить, почистить и натереть свеклу. Под холодной водой свеклы охлаждаются плохо и долго, но просто на воздухе – еще дольше, так что время у вас есть.

Раздетую охлажденную свеклу нужно натереть на крупной терке. Лучше делать это в перчатках, иначе потом сложно отмыть руки.

Когда это будет готово, заканчивайте собирать салат. Засыпьте селедку морковкой, если еще не, полейте соусом, а потом уложите сверху тертую свеклу так, чтобы из-под нее ничего не было видно.

Готово. Теперь – в холодильник хотя бы на час, а потом можно есть.

В принципе одним из слоев такого салата могут быть тертые вареные яйца – они нейтральны по вкусу, а желтки отлично впитывают в себя соус, но мне больше нравится без них.

У нас дома селедку под шубой никогда не делали. Зато почти на все праздники делали винегрет. И единственное, что я могу сказать об этом доброго: спасибо, что праздники были не каждый день.

Но потом, гораздо позже, в моей жизни появился человек, который перевернул мои представления о винегрете. В его варианте картошки и соленых огурцов много, а вареной свеклы очень мало, так что винегрет имеет бледно-розовый цвет. И туда – тадамммм! – кладут кислую капусту. И вот в этом варианте – ну трындец. Несколько раз мы заменяли соленые огурцы каперсами (потому что с ближайшего рынка куда-то исчезла любимая бабушка с вкусными огурцами, а каперсы есть во всех больших супермаркетах). Тоже было отлично. Но я консерватор, мне все-таки больше нравится, когда огурец – это просто огурец.

> Да, должно быть очень вкусно. Такой отчетливо немецкий рецепт, но со свеклой.

И еще яйца под майонезом – традиционная праздничная еда. Ну, правда, не просто тупо под майонезом, а фаршированные.

> Да, яйца с майонезом и чесноком. До сих пор люблю.

У нас дома их делали без чеснока. Для начинки обычно терли сыр, перемешивали с желтком, и мазали неизбежным майонезом. И это единственное – ЕДИНСТВЕННОЕ! – праздничное блюдо детства, которое я до сих пор хочу повторять каждый Новый год. Главное, не приготовить много, потому что тогда я буду жрать

только их. Несколько дней подряд. Будет такой аналог праздничного запоя. Яичный зажор. Я – яйцеголик. Фаршированный. Пора это признать.

> Я поэтому готовлю фаршированные яйца крайне редко – тоже буду жрать только их. А когда надоест с сыром, можно перемешать желтки с кримчизом, а сверху уложить красную икру.

Не, яйца с икрой я не люблю. А вот желтки перемешать с кримчизом – хороший ход.

> Очень. Они вообще будто созданы друг для друга.

Научим человечество готовить этот адский наркотик? Чтобы не нам одним пропадать.

> Да слушай, проще простого.

Фаршированные яйца

Вареные яйца у меня дома фаршировали смесью из тертого сыра, чеснока, вареного же желтка и майонеза; потом оказалось, что это самая вкусная вещь на свете для фарширования и помидоров тоже; так что у меня на праздничном столе вполне могут оказаться половинки яиц, набитые вот этой смесью и накрытые сверху половиной помидорок черри (из тех, что покрупнее). Сыр подойдет любой желтый полутвердый, типа «гауды», майонеза взять столько, чтобы смешалось одно с другим, чеснока – сколько любите, а желтков – сколько есть. И пробовать в процессе, выправляя на баланс того и другого (если не пробовать, начинки остается слишком много).

О. Спасибо, что напомнила. Это же еще одно праздничное блюдо из детства, которое мы взяли с собой в настоящую жизнь, причем не праздничную, а повседневную – закуска из тертого сыра с чесноком и майонезом. Лучше всего делать с ней то, о чем мои родители в новогоднюю ночь даже мечтать не могли, потому что овощи тогда были сезонные: мазать это на помидор. Идеальное сочетание, как по мне.

> Вот! Вот этим набить яйца, набить помидоры, и праздничный стол для меня готов. А знаешь как я еще делаю? Половинку яйца набиваю этой смесью, а сверху – толстый кружок помидора. Все.

Я совсем элегантный буржуй: я больше всего люблю взять помидорку черри, помельче, вилкой набрать ГОРУ этой сырно-чесночной штуки, утопить помидорку в горе и съесть. Это у нас называется «намазать на помидор».

> А хорошо быть буржуем! Столько всего вдруг стало возможно. Мы с сестрой в детстве думали: как жаль, что печеная курица не состоит из одних только ног…

Да, точно. Очень хотелось курицу из одних ног. И теперь это легко устроить.

> Вот именно. Я даже на одном кулинарном сайте видела: девочка похвасталась, как ее муж, инженер, исполнил ее детскую мечту, сшив огромную курицу из десятка ног. Как это страховидло запекать, было не вполне понятно, но выглядело оно впечатляюще.

Впечатляющее *горячее*. Это же – помнишь? – называлось «горячее» – курица из духовки. О «горячем» торжественно объявляли заранее и даже меняли тарелки на чистые, чтобы начать трапезу как бы с нуля.

Вообще у нас дома праздничная еда всегда предполагала три перемены блюд. Строго по расписанию. Сперва так называемые холодные закуски – все вот эти салаты, соления, нарезанные сыры-колбасы, холодец, селедка, копченая скумбрия и прочее. Которыми, собственно, все и наедались под завязку. А потом – упс! – и горячее. Внезапно. Все его ждали, никто к нему уже не готов.

> Да! Никто уже ничего не хочет, а тут горячее принесли. У нас дома это всегда было мясо под майонезом, с луком и перцем горошком – ну, я уже жаловалась тебе.

Засада, да.

А у нас дома было два основных варианта «горячего» – или пресловутая курица всего с двумя ногами, или так называемое «афганское». То есть жаркое по-афгански. Чаще оно.

> А что это?

Это «афганское» было какое-то ритуальное блюдо. Во-первых, его готовили только мужчины. С суровыми лицами такие – вон из кухни все. Поэтому я могу рассказать только очень примерно: меня выгоняли из кухни вместе со всеми, дети суровым мужчинам были там не нужны.

Суровые мужчины брали огромный «чугун» (он же «казан»). Туда слоями клали картошку-морковку-лук-мясо. Последовательности слоев я не помню. И это все очень долго пекли в духовке. Ясное дело, с пряностями – но какие тогда были пряности? Черный и красный перец, да лавровый лист. Иногда пакетик грузинской приправы «Хмели-сунели», ее на радостях сыпали во все, кроме компота. Но «Хмели-сунели» была не всегда.

> Последовательность понятна – картошку вниз, лук на мясо, морковку куда-нибудь еще. Слушай, звучит очень вкусно. А как резали – кусочками или пластинками?

Резали кругляшами. Довольно крупными. То есть и картошку, и морковку, и лук просто поперек. А мясо – сравнительно небольшими условно квадратными кусочками. Хотя иногда

мужчины уходили в супрематический отрыв и швыряли мясо в казан крупными кусками. Или вообще кусками разных размеров, с костями и без. Но такое разнузданное поведение совершенно не влияло на результат. Жаркое неизменно получалось божественно вкусным. Только, как по мне, слишком жирным. Не знаю, то ли масла они в казан много лили, то ли брали очень жирное мясо, и сало в процессе вытапливалось.

> Класс. Надо такое в мультиварке зафигачить. Если взять свиной бок, будет вкусно и нежирно. Но слушай, это же фактически «мясо в горшочках», только один большой горшок.

Думаю, мужики его делали, потому что казан очень тяжелый. Не бабское, значит, занятие. Не зазорно возиться с такой серьезной едой.

> Почему-то еда в казане особенно вкусная получается, черт его знает почему.

И представляешь, как было обидно: еда-то вкусная, а есть ее никаких сил уже нет.

> В детстве меня это очень расстраивало: столько вкусного, столько хочется еще съесть, а ведь еще и торт купили, а до него если и доползешь, то уже полунеживым – ну и на фига это? А потом, когда я начала помогать маме готовить, оказалось, что до этого еще надо страшнейшим образом упахаться. Ну правда: столько еды приготовить, а до того добыть все нужные продукты – это сверхзадача. И торт на следующий день был уже не таким свежим, как в тот вечер, когда его купили, и уже никто не смог.

Хо-хо – «купили»! У нас дома торт всегда пекли. Покупной торт покрыл бы мою бедную маму вечным позором. Нафсигда.

> У нас, к счастью, торты печь не умели. А то было бы еще обиднее.

Впрочем, иногда некоторые гости приходили с дополнительными магазинными тортиками.

> Безумцы!

Ситуацию спасал только мой папа, который с удовольствием

ел вообще все. Он считал, что людям будет обидно, если он не отъест от их подарка хотя бы кусочек. И благородно отъедал. А так-то конкуренцию с домашним тортом магазинные, понятно, не выдерживали.

> Блин. Если еще и торт к празднику печь – это же вообще ухандокаешься в хлам.

Так именно это и требовалось. Иначе какая ты вообще хозяйка.

> При этом уже даже в журнале «Крестьянка» в те годы писали: лучшее, что вы можете сделать для новогоднего праздника, – встретить его свежей, так что отдохните, поспите днем… Другое дело, что в условиях дефицита и рабочего дня 31 декабря это звучало как насмешка.

Завалиться отдыхать среди дня перед праздником для мамы было немыслимо. Какое там лечь, даже присесть на пару минут нельзя! Она же из немецкой семьи. Из очень небогатой немецкой семьи, а это отдельный нюанс. Все должно быть как у богачей, только без прислуги. Своими, стало быть, силами. Начиная с вышитых крахмальных салфеток и заканчивая тортами.

У мамы было два фирменных торта – «Наполеон» и маковый. Первый мне очень нравился, второй гораздо меньше. И было чрезвычайно волнительно гадать, что она испечет на очередной праздник. Повлиять на ее выбор можно было только в свой день рождения. На день рождения мне без вопросов делали «Наполеон», а папе – маковый торт, который он очень любил. А на остальные праздники – как сама решит.

Это, конечно, были невообразимые шедевры. Поэтому у нас дома на праздники меньше всего ели «горячее». Закуски пожирали жадно, потому что весь день не ели, «чтобы место было», готовились к празднику, вконец извелись. А на «горячем» вспоминали, куда и зачем пришли. Что будет ТОРТ. Ради которого, собственно, все затевалось. Включая отделение вод от суши, а света от тьмы.

> Вот это я очень понимаю. Домашний торт, исполненный умельцем этого дела, – одна из лучших вещей на свете.

Но упахивалась мама, конечно, невообразимо.

> Для моих родителей до сих пор готовить праздник –

значит упахаться. Причем чем важнее праздник, тем больше надо упахаться. И стол должен аж прямо ломиться, до полного порывания гостей в клочки.

В Новогоднюю ночь мама засыпала сразу после курантов. Тихонько извинялась, шла в спальню и отрубалась прямо в праздничном платье-чехле. Это было только к лучшему, потому что она, как большинство ее товарок по несчастью, вечно упаханных работающих домохозяек, не умела привносить в жизнь радость. И даже просто долго терпеть чужую радость ей было нелегко. В общем, хорошо, что она уходила спать. После этого праздник становился праздником: все сразу оживлялись, голоса звучали веселей. Я только сейчас понимаю, как это было жестоко и несправедливо. Не с нашей стороны, конечно, а в космическом каком-нибудь смысле. Общемировом. Вообще.

Слушай, то, что мама упахалась и спит, это как раз вполне справедливо. Человек наконец-то мог отдохнуть.

Несправедливо, что на радость у нее никогда не хватало сил. Папа был старше ее на семь лет, но вот уж кто умел веселиться. Можно сказать: «легкий, счастливый характер». И это тоже, конечно. Но главное, он никогда так не упахивался. Он принимал какое-то участие в предпраздничной подготовке, но не всерьез работал, а *помогал*, причем по собственному желанию, иначе никто бы его не заставил. То есть он совершал благородный поступок, а не выполнял рутинную обязанность. Это очень важный нюанс. Штука в том, что благородные поступки прибавляют сил и поднимают настроение даже когда они – физический труд. А исполнение рутинных обязанностей отнимает и силу и радость. Такой вот печальный секрет.

Все семьи наших родственников и знакомых примерно такие же были. Вот эти архетипические мрачные советские тетки, от которых собственные дети шарахаются: рты скобками, брови нахмурены навсегда. И их веселые мужья, обаятельные до глубокой старости, те, о ком говорят: «душа большой компании», «балагур», «жизнелюб». Мне в детстве казалось, это потому, что дядьки в принципе как-то удачней устроены, а в тетках есть какой-то роковой дефект. А оказалось, это просто из-за неравномерного распределения повседневных обязанностей (и, соответственно, распределения внимания). Только поэтому. Нет никаких иных причин.

Вот, понимаешь, меня в детстве ужасно пугало такое будущее. При этом понятно было, что избежать его не

удается никому, все взрослые примерно вот такие – как школьные учительницы. Хорошо, что я рано научилась читать: в книгах появлялись совсем другие люди. Но совершенно непонятно было, откуда они берутся и как ими стать.

Мне в детстве казалось, что люди ПРЕВРАЩАЮТСЯ. Причем как-то мгновенно. Живешь, живешь, и вдруг – хоппа! – просыпаешься, а ты уже замужем или женат. Причем на ком повезет, лотерея. И у вас уже есть сколько-нибудь (тоже как повезет) детей. В иной механизм мне трудно было поверить. Типа – сами, по собственной воле? Да вы чо.

Ага, невозможно было поверить в то, что все эти тетки и дядьки, которых я видела на улице, сами когда-то были детьми.

До сих пор помню, как меня озарило. Мне было уже лет семь-восемь, мы приехали в отпуск в Одессу. Мне тогда не разрешали в одиночку ездить в центр на троллейбусе, да кто ж их спрашивал. Для ребенка, который 11 месяцев в году ходит и ездит практически куда угодно (и фиг проверишь, потому что официально разрешенная территория тоже достаточно велика) немыслимо месяц в году всерьез относиться к слову «нельзя».

Так вот, еду я нелегально в троллейбусе, в центр. Мне тогда очень нравилось кататься в троллейбусах, и сами троллейбусы, смешные, рогатые, у нас в Берлине их не было. Стою на любимом месте, возле кабинки водителя, смотрю через два стекла вперед, думаю обо всем понемножку. И тут в моей голове внезапно сошлась вся информация, полученная из книг, кино и опытным путем (например, в ходе личного присутствия на нескольких свадьбах). И мне наконец стало ясно, что люди женятся добровольно. А дети, вероятно, образуются от самого факта женитьбы. И значит, само ничего не отрастет. Насильно семью тебе не приделают. И работать на нее не заставят. Как решишь, такая и будет у тебя жизнь.

И вот представь: я стою в троллейбусе и впервые в жизни плачу не от боли в разбитой коленке, не от обиды, а от счастья. В смысле от облегчения. И какая-то старушка спрашивает: «Деточка, что случилось? Кто тебя обидел? Тебя проводить домой? А ты знаешь, где живешь?» Пришлось мычать что-то невразумительное и выпрыгивать на следующей остановке, пока не начали всерьез спасать. В общем, крутое было просветление. И невероятное облегчение. В мрачных пожилых пузанов с детьми, мужьями и женами насильно не превращаются! Можно, значит,

ничем таким не стать.

Тут-то мне карта и поперла.

Да, оказалось, можно не превращаться. Правда твоя.

А вот о чем мы в детстве совершенно точно не могли даже мечтать – что доживем до такой прекрасной эпохи, когда в любой день можно будет устроить себе настоящий праздник, например, заказав домой пиццу. Или, вот как ты, настругав оливье на ужин обожающим его детям. Не по какому-то поводу, а просто так. Зато Новый год можно вообще проспать. И день рождения пропустить, или наоборот, праздновать его целый месяц, каждый раз с новыми гостями, в разном формате…

Это я, я всегда праздную свой день рождения много раз!

Я очень люблю в свой день рождения куда-нибудь уехать, а потом еще месяц понемножку встречаться со всеми, кому не удалось меня поздравить. И дома устраивать праздник примерно через день – мы же пропустили настоящий день рождения! Значит, давай для закрепления еще раз повторим.

Я в свое время устраивала деньрожденные недели и себе, и всем домашним. Чтобы успеть приготовить все самое любимое и приглашать всех друзей маленькими порциями, и со всеми хорошо, вдумчиво посидеть.

Мы как только не экспериментировали с праздниками. То не отмечали их вовсе, намеренно игнорируя, то нарочно переносили на другие даты, то праздновали каким-нибудь необычным образом (встретить Новый год в поезде, на день рождения назначить открытие выставки – такой примерно формат), то старались устроить все точно, как было в детстве, включая подарки и салат оливье. И кстати, методом наблюдения пришли к выводу, что Новый год лучше все-таки хотя бы формально отпраздновать, чем проспать. Можно даже два раза подряд, как мой прадедушка Джон однажды устроил.

Два раза Новый год?!

Ага. Это моя любимая история из семейного эпоса о прадедушке Джоне. Дело было, как я понимаю, уже в тридцатые годы, потому что он именно Новый год встречал, а не свое аккуратное лютеранское Рождество.

Так вот, однажды прадедушка Джон перепутал день. Не то в

доме не было отрывного календаря, не то дети вырвали лишний листок, об этом история умалчивает. Факт, что как-то раз утром тридцатого декабря прадедушка Джон приволок из сарая елку и велел домашним ее наряжать. В то время елку было принято наряжать в день праздника, а не заранее, поэтому домашние поинтересовались: а почему не завтра?

Как – почему? Да потому что сегодня тридцать первое. Какое такое тридцатое? Тридцатое было вчера. Вот какие растяпы мои девочки, чуть Новый год не пропустили (у прадедушки Джона, кроме жены, имелись взрослые дочки и малолетние внучки, натурально курятник; зятья же числились скорее приятелями, чем членами семьи, и к обсуждению домашних дел особо не допускались).

Какие соседи? Что они знают, эти соседи? – снисходительно отвечал прадедушка Джон на предложение выйти во двор и спросить у соседей, какое сегодня число. – Что ты мне вчерашнюю газету суешь? – строго вопрошал он жену, побежавшую за свежей газетой, как за последним аргументом. – Готовьте стол, а я пошел по делам.

И подмигнул так выразительно, что стало ясно: на самом деле не по делам, а за подарками детям.

Спорить с прадедушкой Джоном было невозможно. Поэтому вечером все члены семьи как зайчики сели за стол и встретили Новый год на день раньше положенного. Если-пили, пели песни, танцевали, играли в лото и еще как-то развлекались. А дети нашли под елкой подарки. И все было хорошо.

На следующее утро прадедушка Джон понял, что действительно ошибся с датой.

Ладно, – сказал он, – с кем не бывает. Есть еще, что на стол поставить? Готовьте давайте, а я по делам.

И пошел покупать еще одну партию подарков детям. Так что вечером все снова сели за стол и встретили Новый год. Если-пили, песни, танцы, лото, все дела. И дети снова нашли под елкой подарки. Не знаю, как взрослым, а им очень понравилось. Моя мама, которая была младшей внучкой Джона, всю жизнь вспоминала этот двойной Новый год, как лучшее событие своего детства.

> Я бы тоже всю жизнь вспоминала. Вот это им повезло!

Можешь своим детям такое однажды устроить. Хотя нет, не можешь: они тут же начнут махать перед твоим носом смартфонами с правильной датой. В этом смысле сейчас довольно неудобные времена. Хотя Новый год как раз не

помешало бы встретить два раза подряд. Очень уж мощный праздник. Он натурально ВИСИТ В ВОЗДУХЕ.

Да и просто очень приятно прыгать со всем миром.

Я-то как раз не особо люблю прыгать со всем миром. В смысле с миром да, а с его населением – нет. Мне только работать нравится толпой, а веселиться – в исключительно узком кругу. Настолько узком, что можно даже без меня.

> Когда я жила в Москве, совсем не любила общегородские традиции празднования: толпа меня пугала, милиция вокруг толпы пугала еще сильнее. А в Варне стало наоборот – очень приятно прыгать рядом с другими людьми. Чувства опасности нет, а общая радость захватывает.

Ну и хорошо. Потому что в Новый год лучше плыть по течению. Новогодние праздники – стихийное бедствие, вроде землетрясения. Невозможно их игнорировать, я имею в виду. Лучше уж воспользоваться Новым годом как поводом купить три кило мандаринов, приготовить что-нибудь вкусное, погулять ночью по нарядному городу, вернуться домой и посмотреть кучу фильмов. Я же кино очень редко смотрю и выбираю крайне придирчиво. И только на Новый год – запоем. Гулять, так гулять.

> Кстати, да. Кино в Новый год – это просто отличная традиция. И, тем более, мандарины.

Мандаринов в новогоднюю ночь в доме должно быть не много, а ОЧЕНЬ МНОГО. Моя рекомендация: как минимум три кило на двоих. Лучше четыре. Но мандарины надо уметь выбирать.

Как выбирать новогодние мандарины

Аккуратно расцарапайте корочку лежащего на прилавке мандарина и понюхайте. Если запах такой, каким запомнился с детства, хватайте, не раздумывая, невзирая на цену, степень спелости и внешний вид. Если же мандарины пахнут как-то иначе, идите мимо. Никакого смысла в них нет.

По-моему, у нас получилась прекрасная глава про праздничную еду: без единого рецепта горячего и десерта. Наша праздничная еда – практически призрачная еда.

Блин. Ну мы даем.

Сразу становится очевидно: наступила другая эпоха. Когда винтажные салатики по старинным рецептам нарезать еще найдутся желающие, а все остальное – да зачем оно?!

> …зачем готовить какое-то горячее и десерты, когда можно просто сделать суши? Вот самая главная праздничная еда!

Да, суши – это праздник, который всегда с тем, кто способен их приготовить. И с теми, кому повезло оказаться рядом в этот прекрасный момент.

В эту ночь решили самураи

Суши они, конечно, решили сделать. Чем еще самураям по ночам заниматься.

Ты, кстати, когда впервые попробовала суши?

А ты?

Я – в Москве, где-то в конце девяностых, в каких-то случайных гостях. У богатых людей, которые сравнительно недавно стали богатыми, и наслаждались этим обстоятельством на полную катушку. Они весь вечер обещали, что сейчас принесут СУШИ из РЕСТОРАНА. Они заказали суши! Чтобы их вот прямо из ресторана домой принесли!

Справедливости ради, с учетом эпохи, это и правда было грандиозное событие. Суши, доставка на дом – даже неизвестно, что звучит круче. Красивая жизнь.

И как тебе удалось пережить эту встречу с незнакомой едой?

Ну, тут такое дело. Все-таки чужие люди. Надо держать лицо. Типа ничего выдающегося не происходит, мы этими сушами ежедневно питаемся. Что бы они собой не представляли.

То есть тебе даже не было известно, как суши выглядят?

Естественно, мне не было известно, как они выглядят. И что у них внутри, и зачем оно там. И нагуглить по-быстрому в телефоне не было никакой возможности. Тогда и про Гугл еще никто не слышал. Правда, была поисковая система AltaVista. И Рамблер тоже уже был. Но домашних компьютеров мы в гости с собой не носили, по ряду, скажем так, технических причин: под это дело бригаду грузчиков пришлось бы заказывать. Поэтому пришлось запереться в ванной, отрепетировать покерфейс и обреченно ждать.

Совершите вы массу открытий, иногда не желая того! И что было дальше?

Да знаешь, на самом деле ничего особенно интересного. Ну, принесли эти суши из ресторана. Мы их храбро попробовали; лично я – с заранее отрепетированным невозмутимым лицом. Ну и как-то они мне никак. Не ужас-ужас, но и не вкусно-вкусно. Просто клейкий рис с рыбой внутри. Скажем так, с большой голодухи сойдет, в остальных случаях лучше не связываться. И

теперь, задним числом, понятно почему: соевый соус нам, конечно, принесли вместе с заказом. А вот васаби почему-то не было. А для меня, как выяснилось, это самый главный компонент. В присутствии васаби суши мне нравятся. Если васаби нет – ну, извините.

А каким образом это выяснилось?

Несколько лет спустя, в самом начале нулевых, в Москве открылось очень приятное заведение «Ямки и поваляться». Японская кухня и (почему-то) кальян. Отдельно интересно, что «Ямки и поваляться» – это не просто смешное название, а дословное описание двух способов разместиться в ресторане. «Ямки» – это были такие места, где ты сидишь на полу с мягким покрытием, за низким столиком, но под ногами у тебя специальное углубление, превращающее пол в диван. А «поваляться» – то же самое, только без «ямок». Или сидишь на полу среди подушек, скрестив ноги, или на этих подушках полулежишь.

Я много слышала об этом месте, но сама там не бывала. Мне кажется, это гениальная идея – с ямками. И с названием, которое сразу запоминается.

Ну да. Одно время мы там регулярно встречались с разными друзьями-приятелями. И все они, как один, заказывали суши. А я – что-нибудь другое, поскольку суши мне запомнились как нечто вполне бессмысленное.

Но все мои визави поедали суши с таким наслаждением, что однажды мне захотелось попробовать. Ну, я вообще люблю таскать из чужих тарелок, не в первый раз в этом грехе сознаюсь. К тому же в тот раз заказали нигири, а не роллы. Нигири мне до сих пор нравятся больше всех. Они вызывают невольную симпатию моего внутреннего дикаря: комок риса, на котором лежит здоровенный кусок лосося. И Все! Никаких подвохов. Я вообще люблю простую и понятную еду, даже если она не помещается в рот (а нигири в мой рот не помещаются, это неоднократно проверенный факт).

Ни в чей не помещаются. А откусывать и класть на тарелку нельзя. И вот непонятно – как их прилично есть-то? (Неприлично – понятно как.)

Но я и не ем их прилично. Я беру нигирину натурально в кулак и храбро откусываю половину. Можно, конечно, брать не

рукой, а интеллигентно, палочками, но когда держишь эту штуку палочками и кусаешь, вторая половина может шмякнуться на тарелку, попутно распадаясь на части и сгорая в верхних слоях атмосферы, это вопрос скорее удачи, чем ловкости. Поэтому лучше уж сразу руками. Зачем портить себе удовольствие?

И правда что.

Да, так вот. Во-первых, в нигири рис изначально мажут тонким слоем васаби, а сверху кладут рыбу. А во-вторых, к тому моменту жертва моего ограбления уже успела положить в соевый соус васаби и хорошенько это дело размешать. Присутствие васаби изменило для меня все.

> Я очень редко делаю нигири, мне лень их лепить. Мой выбор – это роллы, со всем подряд, не меньше трех начинок внутрь, один оборот = восемь кусочков самой вкусной еды на свете.

Я роллы, честно говоря, до сих пор не то чтобы вот прям люблю. Ну, так – могу копать, могу не копать. В ресторане я их никогда не заказываю. Когда делаем суши дома, могу съесть три-четыре кусочка, чтобы составить компанию. Однако твои роллы в этом смысле выдающаяся штука. Их я могу целую дюжину за один присест одолеть. И назавтра, если останутся, не особо воротить от них нос, проверено практикой. Поэтому мне очень хотелось именно с тобой про роллы поговорить. И выведать все твои тайны.

> Я горжусь собой, не представляешь как! То есть я знаю, что они у меня вкусные. Но угодить человеку, который не любит роллы, – это прям серьезный повод для гордости!

А все-таки, когда ты их впервые попробовала?

> Моя история любви с суши складывалась так: сначала я узнала, как они выглядят, потом – из чего состоят, и решила, что это я не буду есть никогда. Рисом «а-натюрель» меня не раз угощали в семье друзей, больших поклонников зеленого чая и еды без искусственных вкусовых добавок. Рис без соли и масла казался мне похожим на клейкое тесто, совершенно непонятно, зачем его есть. Ну а сырую рыбу я по умолчанию считала несъедобной. Я тогда даже огурцы в

рассольнике варила, чтобы не сырые были!

Потом на кулинарном интернет-форуме мне долго объясняли, что суши – это очень вкусно. Я неизменно отвечала, что знаю большое количество вкусных блюд, и что клейкий рис с сырой рыбой никоим образом не могут попасть в эту категорию.

И как из этой категорической варварской позиции (понятной мне как мало кому) ты перешла на Темную сторону Силы?

Шли годы. Мне исполнилось тридцать два. Однажды мы с подругами делали постановочную фотосессию: я придумала историю, а они мне ее играли. И одним из эпизодов был ресторан, где участвовали суши, лапша, девушки и мастер-класс по палочкам для еды. Девочки увлеклись, поназаказывали себе всякого, мы чудесно отсняли все, что мне было нужно, и я села подождать, пока они доедят остальное. Я просматривала картинки, девушки ели и болтали…

Ага. Все-таки дурное влияние дружеских тарелок творит чудеса!

Ну да. Картинки кончились, еда – еще нет, а мне психологически сложно сидеть рядом с едой и ничего не утащить. Выбрала самое съедобное на вид – ролл с угрем. Внутри – огурец. Я подумала, что он меня не укусит, и то, что он сырой, меня не пугает…

Так-так-так!

…сверху – угорь горячего копчения (то есть не сырой). По периметру – кунжут, я его до того много раз использовала и знала, что он – вкусный друг.

В художественном фильме сейчас зазвучала бы тревожная музыка.

Ладно, – подумала я. – Переживу как-нибудь этот рис. Запью соевым соусом, накрайняк.

«Запью соевым соусом» – звучит отчаянно. И?!..

Это был одновременный удар по всем вкусовым точкам. И точное попадание во все вкусовые матрицы.

Во-первых, рис был и-де-аль-ным. Оказалось, что

«клейкий» – не означает «разваренный до супермягкости». На языке каждая рисинка чувствовалась отдельно. Рисовый уксус с сахаром и солью, которым, как я уже знала из кулинарных баталий, пропитывают клейкий рис, сделал такое, что никакому маслу не снилось.

А. Так ты его разваренным до пюре представляла. И все равно рискнула попробовать. Боже мой.

Ну, я думала, будет просто каша без масла и соли. Такое я уже пробовала и знала, что как-нибудь переживу.

Но рис, как я уже сказала, был идеальным. А копченый угорь, перемазанный соусом унаги, оказался точь-в-точь такого же вкуса, как бабушкин жареный сазан! Дедушка ловил сазанов в Аксае, бабушка их жарила, и вот этот вкус плотной сладкой рыбы у меня навсегда один из любимейших.

Ну и довершал дело свежий огурец, он там был удивительно уместен. В сумме получилось нечто невероятное, я была потрясена. Тридцать два года прошли без одной из самых вкусных вещей на свете, представляешь?

Ну, ничего. Встретить любовь своей жизни в тридцать два года – далеко не худший вариант.

С тех пор один только запах нори мгновенно включает у меня вот это ощущение счастья там, где его вообще никто не предполагал.

Я сразу после фотосессии пошла искать рецепты, наутро купила все продукты, начала учиться, сразу поняла, что главное в этом деле – рис, и тут обнаружила прекрасный магазинчик японских продуктов буквально на соседней улице (в Южном Бутове! это не просто не центр – это далеко за пределами города!) Заодно узнала, что там они продают уже сваренный и заправленный рис, и жизнь моя сразу стала очень, очень хороша.

Но теперь-то ты рис варишь сама.

Когда мы затеяли переезжать в Болгарию, я заранее выяснила, что магазинов японских продуктов там нет. Но жить без роллов я не собиралась. Словом, специально чтобы варить рис для суши, я перед самым отъездом

купила мультиварку. Я точно знала, что это выход: до того мы крутили роллы у моей подруги, и она сварила в мультиварке идеальный рис.

И у тебя теперь, на мой взгляд, идеальный. Притом, что я вообще не слишком люблю клейкий рис. Положа руку на сердце, я вообще никакой рис не люблю, кроме басмати.

Поэтому (из-за риса) мое любимое суши делается в миске, а есть его надо вилкой. Хотя и чайная ложка – вполне вариант. Сварить рис басмати, нарезать малосольный лосось, смешать, залить соевым соусом, предварительно смешанным с каплей васаби – все! Я варвар все-таки. В невидимых меховых штанах.

Слушай, для себя я бы тоже просто смешивала, как ты делаешь. И ела бы из миски, зачерпывая прямо куском нори. Но остальные почему-то так не хотят.

Зато сами японцы очень даже хотят. Полная миска риса с кусками рыбы и морепродуктов тоже считается разновидностью суши. Называется «тирасидзуси». Если перемешать как попало, будет «гомокудзуси», суши в стиле Кансай. А если красиво разложить морепродукты поверх риса, получится «эдомаэ тирасидзуси», суши в стиле Эдо. Я, конечно, голосую за стиль Кансай, причем можно даже без рыбы, а с вытащенной из супа вареной курицей, изюмом и курагой. Надеюсь, об этом не узнает ни один японец. Не хотелось бы нанести им травму, несовместимую с дальнейшим производством аниме и автомобилей. Человечество мне этого не простит.

У меня басмати и жасмин – любимые сорта риса. Я, кстати, поэтому долго не понимала ризотто – во-первых, рис какой-то не тот, а во-вторых, двадцать минут непрерывно помешивать? Вы серьезно?!

Я ризотто до сих пор понимаю только теоретически. Ну как – понимаю. Просто могу сделать умный вид: «Ах, ризотто с (например) белыми грибами!». И этак по-гурмански закатить глаза. И даже съесть немножко, если нет выбора, тоже могу. Но если есть хоть какой-то выбор, извини, дорогое ризотто, встретимся в другой раз.

Всячески приветствую варварский подход к еде! Мне чем проще – тем вкуснее (и откусила от батона колбасы).

Откусила от батона колбасы! Да, я знаю, с кем надо писать

кулинарные книги. Какое уж тут, прости господи, ризотто. Где мой конь пройдет, не растет трава.

Ну, справедливости ради, меня пару раз угощали очень вкусным ризотто. Но столько масла, столько сыра, столько хлопот! Если уж мне захочется подольше покрутиться на кухне, лучше я сделаю роллы.

Целиком одобряю твой выбор.

А я же еще, как любитель все делать, не напрягаясь, придумала очень комфортный способ их крутить. Во-первых, нужна большая компания людей, которые потом съедят накрученное; во-вторых, пусть они все будут интересными собеседниками…

…и пусть они потихоньку подъедают начинку, да-да-да!

И самое главное: после каждых четырех скрученных роллов нужно садиться, отдыхать, пить кофе, выкуривать сигаретку, словом, делать такую паузу, которая вообще не про готовку.

Вот это важное замечание.

Вообще в любом длинном деле нужно регулярно прерываться и отдыхать, так и сделаешь больше, и не упашешься.

К сожалению, разделу техники безопасности «как уберечь повара от переутомления и печали» обычно уделяется непростительно мало внимания. А это – половина успеха. Как минимум.

Это самое главное, я считаю.

Особенно если нам рядом с этим поваром еще жить и жить.

А за два часа болтовни в приятной компании я наварива́ю гору риса и накручиваю стратегический запас роллов. И всем хорошо, только вот знаешь что? Насчет легкости суши – это кулинарные форумы наврали. Я читала – еще до того, как попробовала, – что это легкая пища, которая радует язык и не ложится тяжестью на желудок. Ну-у-у-у как тебе сказать…

Не, если купить полдюжины в дорогом ресторане,

вполне возможно. А вот если сварить килограмм риса…

Так это смотря сколько народу. Если на двоих-троих, то многовато, да. А если двое-трое умяли все за один присест, то дело, наверное, не столько в самих суши, сколько в… эээ… темпераменте едоков.

Ну да, самая большая проблема – вовремя остановиться и не обожраться. Ибо и правда вкусно.

Я – тот самый человек, для которого суши – «легкая» еда. Потому что обычно мне надоедает их есть гораздо раньше, чем наступает тяжесть в желудке. Может быть из-за таких, как я, которые только притворяются, будто обожают суши (потому что любить суши круто) и родился этот миф?

И кстати, если уж речь зашла о мифах. Суши сушами, а вот моя первая встреча с японской едой оказалась настоящей трагедией.

Это как?

В юности мы (так и хочется сказать: «как все нормальные люди», – но на самом деле бывают разные варианты) отчаянно фанатели по Японии. Не просто на уровне: «Ах, как все красиво, и ничего непонятно», а могли, скажем, подолгу дискутировать о причинах предательства Акэти Мицухидэ (вассала Оды Нобунаги), приведшей к гибели последнего. И вусмерть поцапаться, не договорившись. И помириться, складывая хулительные хайку о нравах коммунальных соседей.

В ту пору у нас был хороший приятель, сын моряка. Однажды его отец отправился в рейс в Японию, и сын попросил его привезти какую-нибудь японскую еду – специально для нас. Дело было в конце восьмидесятых годов прошлого века (а хорошо звучит!). Японскую еду было взять решительно негде. И так же решительно негде хоть какие-то подробности о ней узнать.

Вообще же ничего не было, никакой информации. Бататовая каша у Акутагавы (и поди еще узнай, каков батат на вкус!) – и сакэ, тоже из книг.

Ну да. Мы, читая Акутагаву, вообще думали, что батат – это такая японская крупа. Так что когда приятель пришел с подарком – упаковкой неведомо чего, исписанной иероглифами – мы натурально офонарели. Мягко говоря. Какое-то время даже распечатывать упаковку не решались – трепетали.

Так вот, лучше бы и не решились никогда.

Что, что там было?!

В упаковке оказались такие белые круглые толстые лепешки, с виду похожие на пенопласт. А на вкус они были как пенопласт, на котором полежала сырая рыба.

Вот свезло-то!

Мы были честными людьми и не стали делать вид, будто нам это нравится. Зато сразу же переосмыслили самурайское отношение к смерти. В смысле начали понимать, что не одни только философские причины были у их постоянной готовности в любой момент умереть. Если всю жизнь ВОТЭТИМВОТ питаться, естественно, в какой-то момент начинаешь искать повод прекратить такое издевательство, любой ценой.

А что там с раем у японцев – им положено после смерти вкусно пожрать или нет?

У них, как я понимаю, все сложно. В смысле они же, по большей части, буддисты (и синтоисты, конечно, но это не создает противоречий). Так что после смерти – новое перерождение, такой естественный круговорот самураев в природе.

Мда. Рановато я обрадовалась.

С другой стороны, если все правильно сделал, можно и в каком-нибудь сияющем лотосе переродиться. Божеством среди других божеств. И тогда проблемы если и будут, то уже совсем другого уровня.

Божествам точно не надо пенопласт жевать!

Да самураям на самом деле тоже не надо было. Мало ли, какие ужасы рисовало наше разгоряченное воображение. Не было у самураев никакого рыбного пенопласта, технологии не те. Зато были суши с угрем, например, – чем плохо.

Суши с угрем – отлично просто. А также сомен, рамен и удон, с которого началась моя любовь к японской кухне.

А. То есть у тебя сразу все хорошо с японцами сложилось?

Хорошо – не то слово. В японскую еду я влюбилась с первого же раза и навсегда, как задолго до того в китайскую. Примерно за полгода до истории с фотосъемкой и суши меня познакомили с лапшой удон.

Тем летом мы с фотографом и художником Реццей попали на встречу Терри Пратчетта с читателями – он приезжал сначала в Питер, а потом в Москву. Читателей еще на питерскую встречу собралось столько, что первый же день автограф-сессии вывел из строя правое запястье писателя. Так что в Москве он автографов не давал, а показывал слушателям руку, обложенную охлаждающим компрессом и хвастался тем, как в книжный магазин в Питере пришла толпа людей, как он подписывал книги дотемна, как его потом выводили словно рок-звезду какими-то окольными путями через запасные выходы, и «…это было, как секс, драгз и рок-н-ролл, только без секс и драгз. И без музыки тоже». Словом, один из любимейших писателей оказался невероятным харизматиком, и после встречи с ним мы шли по центру города довольные, вштыренные и ужасно голодные; я смотрела в сторону всяческих сабвеев и шоколадниц, и тут Рецца говорит: «Пойдем ужинать в Якиторию. Японская еда – самая вкусная на свете, а в Якитории она вполне похожа на аутентичную».

Я согласилась: с одной стороны, у Реццы хороший вкус, я это знала точно; с другой, она выросла на Дальнем Востоке и ездила в Японию. То есть если она говорит: «это хорошо», – надо пробовать. Заказала крошечную закуску – копченую курицу под соусом терияки, – и жареную лапшу удон с кальмаром. Соус к курице был великолепен: яичный желток, растертый репчатый лук и что-то восхитительное на основе соевого соуса – это оказался терияки. А когда принесли лапшу, знаменитая японская гармония вкусов «сладкий-соленый-острый-кислый» поразила меня в самую сердцевину. Я бы и на менее прекрасный вариант повелась, но моя еда была совершенна: лапша удон – свежая, самодельная, а не сушеная из пакетика, поэтому ее не варили, а только обжарили вместе с кальмаром в соевом соусе, лимоне и кунжутных семечках; кальмара не переморозили и не передержали на огне – он остался сочным и нежным.

На следующий день я купила несколько видов лапши: удон – плоскую пшеничную, сомен – тоненькую

пшеничную, рамен – яичную и собу – гречневую, – и начала экспериментировать. Вкус той самой ресторанной лапши мне повторить не удалось – и не могло, я ведь готовила не свежую, а сушеную – но баланс вкуса получился с первого раза. Так что это были очень плодотворные эксперименты (и плоды некоторых из них, как ты помнишь, оказались на голове у дворника).

Ну да, по здравому размышлению становится понятно, что самураи очень неплохо питались. Так что дезертирами они не были. Наоборот, героями. Отрывали от сердца лапшу удон и шли на смерть.

Оставляли дома полные миски рамена и уходили навсегда.

Ужас, однако, в том, что ровно та же история у нас получилась с исландцами. Средневековых исландцев мы любили ничуть не меньше, чем японцев. Разговаривали кеннингами и упражнялись в сложении вис (как мы их себе представляли, начитавшись переводов). И снова сыскался друг, желающий нас порадовать. Он подарил нам банку исландской селедки. На этом месте можно начинать рыдать.

Почему?

Потому что она, сцуко, сладкая. Сладкая она! И мы, такие нежные зайки, поклонники суровых викингов, были вынуждены выяснить это эмпирически. То есть через свои, родные, ни в чем не повинные органы чувств.

А, то есть вам досталась нормальная селедка, а не национальное блюдо из тухлой сельди? То есть ферментированной, извини.

Ну, как бы нормальная. Условно нормальная… Погоди, селедка с сахаром – это нормально, да?

Ну сладкая, ну что ж. Бывает. Я селедку в винном уксусе пробовала и в сладком горчичном соусе, так что была бы вполне готова.

Мы-то думали, исландцы – суровые воины! Такие, в условно рогатых шлемах, все дела. А они оказались… еще более суровые. Куда более суровые, чем способен вообразить человек, не хлебавший исландской селедки.

Селедка с сахаром – это всего лишь следующий логический шаг после селедки в сладком винном уксусе. А ферментированная сельдь еще и сладко-солено-кислая – это логический шаг в бездну. Правда, не буду врать, ферментированную селедку я сама никогда не ела. Но запах ее описывают как вышибающий слезы из глаз и пробки из ушей. И вообще все, что я знаю об исландской кухне, – это какой-то продовольственный ад.

У меня специально помечено, когда ни в коем случае нельзя ехать в Исландию. Кажется, на праздник Торраблоут, где-то в середине зимы. Потому что в эти дни по всей стране ярмарки и фестивали, и всюду готовится, продается и хорошо если не насильственно раздается вот эта их прекрасная национальная кухня, сто блюд из гнилого всего.

То есть избежать не получится.

Да просто по улице спокойно не пройдешь, оно везде и само на тебя напрыгивает.

А где не напрыгнет, там хотя бы попахнет.

Хотя все это, конечно, понятно и исторически обосновано. Северный остров, скудная жизнь. И если к берегу каким-то чудом прибило дохлого кита, надо думать не о том, вкусный он или не очень, а что сделать с мясом, чтобы оно было съедобным. В смысле не смертельно опасным… Нет, давай, пожалуй, вернемся к японской кухне. Как-то спокойней мне с ней. Даже приснопамятный пенопласт по сравнению с тухлой китятиной вполне ничего. А ведь кроме пенопласта так много всего по-настоящему прекрасного. Одних только суши столько разновидностей! Кроме нигири и роллов бывают еще такие «кораблики» – гункан-маки. И тэмакидзуси – большие конусы, как кульки с семечками, только без семечек, а, например, с тунцом…

И колобки, и прессованные суши, и рулетики. Я, кстати, чуть было не купила пресс для суши, чтобы делать квадратненькие! Жаль, не успела, а потом стало не до того.

??????????????????????????.
Квадратные – да, красиво было бы.

И рис можно подкрашивать чем-нибудь. Шафраном, например, или паприкой. И вообще мини-пирожное из

риса, нори и рыбы – это отличная идея.

«Корзиночка» с рыбой – это как раз гункан. Они особенно хороши, когда туго, под завязку набиты икрой.

Надо как-нибудь все-таки поэкспериментировать, а то я как обнаружила, что всем вокруг нравится то же, что и я больше всего люблю – роллы водорослями наружу, рисом внутрь, – так и обленилась. Могу придумать десяток разных начинок, но не буду делать другую форму. А вот взять, сесть и гунканов, к примеру, налепить – отлично же будет!

Но это, наверное, как пельмени. Я имею в виду, очень долго лепить.

Вот, понимаешь, да, как пельмени. А я люблю высокую производительность. Чтобы раз-раз – и колбаса.

Но, кстати, о пельменях. Суши своими руками – это же идеальная возможность сделать нигири, которые целиком помещаются в рот. Мы, правда, так и не собрались ни разу. Как подумаешь – ооооййййййй!

Может, именно поэтому их не делают маленькими? Повар такой – ооооооййййййй…

Ну да. Ай, – думает, – ладно, разинут пасть пошире, упхают как-нибудь! И ведь упихивают, действительно.

Настоящий самурай не сдается.

Да, и пихает в пасть нигирю до победного конца. Не влезло – сэппуку. Поэтому обычно прекрасно влезает все.

Правда, макси-нигири, на три-пять укусов, я тоже не видела никогда.

Ну, видимо, в ходе естественного отбора был выбран идеальный размер нигири. Чтобы и повар не перетрудился, и самурай не порвался.

Точно. Чтобы самурай уцелел и сверху, и посредине. И не истрепался по краям.

А теперь, когда даже самые терпеливые читатели, устав от

нашего гона, вышвырнули книжки в окна и пошли точить мечи, самое время все-таки открыть разгневанному человечеству секрет твоих роллов. Он, как всякая настоящая тайна, сам себя уберег.

Наши суши

Когда я пошла узнавать, как готовить суши, мне сразу повезло: на сайте американского фотографа Катерины Андреевой нашлась подробная инструкция про все, от покупки продуктов до нарезки роллов. И способ сварить рис там был описан просто отличный, но без мультиварки и с неправильным рисом у меня получалось то, что нужно, не каждый раз. А с мультиваркой – вообще никаких проблем, так что я адаптировала под нее Катеринин способ.

Итак, рис для суши должен быть японским, сорта Nishiki, Kahomai, Maruyu, Kokuho или Minori; европейский среднезерный сварить так, чтобы он был липким, но при этом каждое зернышко становилось упругой отдельной бисеринкой, не разваривалось в кашу по краю и не оставалось твердым внутри, гораздо труднее, и непонятно, при каких условиях это получается.

Рис нужно отмерить. Считается, что порция сухого риса на двоих едоков суши – 250 граммов, то есть условный «стакан»; я такое количество беру на одного (а даже если и останется – это беда, что ли, готовые суши в холодильнике?) Взвешивать необязательно, хотя можно, если у вас кухонные весы жалуются на безделье; главное – измерить объем. Возьмите любой стакан за эталон (заодно и стакану приятно будет). Сыпьте рис сначала в него, потом – в мультиварочную кастрюлю. Больше трех стаканов разом не варите, рис тесноты не любит; если у вас сто человек гостей, сварите необходимое количество риса в два, три, четыре захода (особенно удобно для таких случаев достать из шляпы волшебника пару запасных кастрюль для мультиварки – у меня вот есть).

Теперь рис нужно вымыть. Рис положено мыть руками в холодной воде; я для этого надеваю специальные плотные резиновые перчатки, иначе пальцам очень холодно.

Дальше все просто и довольно занудно: первую порцию воды налить прямо в рис в кастрюлю мультиварки – аккуратно промешать рукой – аккуратно слить побелевшую воду – налить следующую порцию – промешать рис чуть жестче, перетирая и массируя («Что ты делаешь сегодня вечером? – Нежный массаж японскому рису») – слить побелевшую воду – налить следующую порцию – и так повторять, пока вода не станет почти прозрачной. Я пробовала домыть до полной прозрачности, количество интераций ищите в новом номере нашего любимого журнала «Никогда»; условная почтипрозрачность нам вполне подойдет.

Кастрюлю – в мультиварку, электрочайник – включить, пусть закипает.

Закипел – включить мультиварку на режим самого сильного нагрева и налить в рис кипящей воды.

Если настоящего японского риса купить не удалось, и вы варите среднезерный европейский с невнятным названием «Для суши», налейте столько стаканов воды, сколько до этого было стаканов риса, плюс еще полстакана воды на весь объем.

Если у вас настоящий японский рис, объем вливаемого кипятка должен быть равен объему сухого риса. Используйте эталонный стакан.

Теперь оставайтесь на месте и следите за происходящим в мультиварке. Это не самое интересное кино, но от своевременности ваших действий зависит вкус готовых роллов, так что не отвлекайтесь на фейсбук и инстаграм.

Как только вода в кастрюле стала начинать побулькивать, выключайте режим самого большого нагрева, включайте режим «пар» и ставьте время – 15 минут. Закрывайте мультиварку и занимайтесь чем хотите, но далеко не уходите, переваривать рис нельзя.

Как только закончатся эти пятнадцать минут, открывайте мультиварку, заправляйте рис, очень-очень аккуратно перемешивайте, убирайте мультиварочную кастрюлю подальше от тепла, накрывайте ее крышкой от другой кастрюли или чистой разделочной доской, и оставьте рис в покое еще на пятнадцать минут.

После этого он будет совсем готов.

Без мультиварки, просто на плите, рис варится примерно так же: промыть – залить кипятком указанного объема – на очень сильном огне довести до кипения – немедленно убавить огонь до минимально возможного – накрыть крышкой – варить ровно пятнадцать минут (я ставлю себе таймер на телефоне, это удобно) – снять с плиты – заправить уксусом – накрыть крышкой – оставить в покое на пятнадцать минут – открыть и начинать лепить.

Соус для риса, без которого вообще совсем никак нельзя обойтись – это рисовый уксус с солью и сахаром. Классическим считается соотношение «10 частей уксуса – 6 частей сахара – 1 часть соли», смешивать до растворения, можно чуть-чуть нагреть; я на два стакана сухого риса беру четверть стакана уксуса, две чайных ложки сахара и одну чайную ложку соли; кроме того, готовые соусы есть у фирмы Kikkoman и, может быть, еще у кого-

нибудь, так что, покупая рисовый уксус, проверьте на всякий случай: возможно, кто-то уже позаботился о вашем удобстве и растворил все необходимые ингредиенты до полного смешивания.

Кроме риса для роллов нужны нори – большие прямоугольные пластины из морских водорослей; их набивают рисом и скручивают в колбаски.

В европейской части мира продаются два вида нори для роллов: черные – вкусные, зеленые – нет.

Как выбрать вкусные, если вы видите три упаковки нори, и во всех трех водоросли примерно одного цвета, а попробовать в магазине не дают?

Если вы не можете понять, черные перед вами водоросли или зеленые, они просто очень темные, берите, будет вкусно.

Если вы точно уверены, что они зеленые, и других нет, не берите, это не день роллов. Можно вместо них налепить нигири.

Если вы не различаете оттенки цвета в этом спектре, спросите у продавца; это важно. Зеленые нори хуже держат рис, у них неравномерная текстура и отчетливый картонный привкус (как, вы не любите картон с запахом водорослей по цене японских продуктов?)

Пока варится рис, я обычно нарезаю начинки.

Это практически религиозный вопрос – что можно закатывать в рис, чтобы было вкусно. Теоретически моя религия допускает все; практически это два вида самосоленной семги или форели, любая копченая красная рыба, очень хорошие крабовые палочки, огурцы, зеленый лук, крим-чиз и японский омлет.

Главное – подобрать сочетание начинок, чтобы на срезе готовые роллы выглядели немножечко разными. Роллы с чем-то только одним лично мне просто не даются, я технически не могу положить мало риса (рука не поднимается), один вид начинки в нем теряется. То ли дело – три-четыре! Но если вам удастся выложить слой риса толщиной в пару рисинок, делайте роллы только с лососем или только с огурцом, например, это будет красиво (а что вкусно, даже и сомневаться не стоит).

Японский омлет делается из смеси яиц, сахара (или мирина, сладкого кулинарного японского вина) и соевого соуса; на два яйца – чайная ложка сахара и столько соевого соуса, сколько нужно для баланса вкуса в отчетливо подслащенную соленость; начните со столовой ложки и попробуйте смесь (или готовый омлет, если сырое яйцо – никак; баланс вкуса готового омлета подправлять будет уже поздно, но за столом едоки все равно потребуют соевого соуса с васаби, и все наладится само собой).

Интересен в этом омлете не только вкус, но и способ приготовления. Его жарят, сворачивая в рулет по мере готовности (звучит непонятно, делается очень просто, видео гуглится по словосочетанию «как жарить томаго омлет для суши», обязательно посмотрите видео с японцами – у них прикольные квадратные сковородки и совершенно не европейский набор приборов для готовки, это очень интересно).

Красную рыбу для роллов я солю сама – свежую (охлажденную) норвежскую семгу или форель.

За день до варки риса покупаю половину рыбины, разделанную вдоль, без хребта, и вынимаю из нее специальными щипчиками все кости (чтобы их обнаружить, нужно очень медленно и тщательно прогладить пальцами рыбье мясо; тут пригодятся самые тонкие медицинские латексные перчатки. А щипчики для костей выглядят как пинцет для бровей, только намного крупнее и с широкими «губами»).

Готовую рыбину укладываю шкурой вниз и нарезаю (не прорезая до конца!) тонкими, но крупными ломтиками. Потом ножом срезаю с кожи эти ломтики по одному (или сразу по несколько) и каждый из них нарезаю на тонкие полосочки.

Половину получившихся полосочек я складываю в контейнер, пересыпаю крупной солью (не усердствуя) и сахаром (совсем чуть-чуть). За ночь в холодильнике она просолится отменно.

Вторую половину мариную. На 250–300 граммов рыбы беру:

– пару столовых ложек соевого соуса, пару чайных ложек сладкого соуса чили, полчайной ложки настоящего лимонного сока, чайную ложку сахара или мирина и столовую ложку жареного кунжута – получаю японский маринад.

– или пару столовых ложек устричного соуса, щепотку сухого имбиря, полчайной ложку сухого лемонграсса, чайную ложку сахара – получаю тайский маринад.

Тщательно перемешиваю его с рыбой и оставляю на ночь в холодильнике.

Раньше я солила рыбу в рассоле. Пропорции – две с горкой столовых ложки соли и одна без горки столовая ложка сахара на литр воды, перец горошком и душистый – сколько хочется (а можно и вовсе без него). Сложить в рассол рыбу целиком, не разделывая мельче, чем на половинки вдоль по хребту; держать полсуток при комнатной температуре и сутки – в холодильнике; потом достать из рассола и разделать на порции. Сейчас сухой способ мне нравится больше – он быстрее, и два раза с рыбой

возиться не надо.

Огурцы для роллов лучше брать длинные: они чистятся легче, и их проще нарезать на палочки нужной длины.

Крабовые палочки покупайте непременно охлажденные, ни в коем случае не замороженные. Если таких нет, не берите никаких: в подмороженном виде сурими, из которого они сделаны, становится мучнистым и одновременно картонным на вкус.

Крим-чиз я беру белый, самый плотный из наличествующих в магазине: нежный будет утекать в процессе закручивания.

Зеленый лук – самый простой ингредиент: ему достаточно просто быть свежим.

Для сворачивания первых двух сотен роллов водорослями наружу (и всех роллов рисом наружу) вам потребуется специальный коврик из тонких бамбуковых палочек (он продается там же, где и нори). Перед началом кулинарной пляски я оборачиваю его пищевой пленкой – чтобы ничего к нему не прилипало (липкий рис не случайно так называют).

Готовить поле самурайского боя нужно так:

• поставить кастрюлю с рисом там, где вы будете лепить самую вкусную еду на свете

• поставить рядом с ней – миску с прохладной водой, которой немного боится липкий рис

• поставить рядом тарелку для готовых роллов

• и доску или блюдо с подготовленными начинками

• и упаковку водорослей

• перед собой положить обернутый пищевой пленкой бамбуковый коврик

• за собой поставить удобный стул

• справа и слева расположить самурайских друзей, которые будут развлекать вас в бою.

Сядьте перед ковриком, откиньтесь на спинку стула, закройте глаза. Расслабленно встряхните руками несколько раз. Глубоко вдохните и медленно выдохните. Откройте глаза, улыбнитесь друзьям. Понеслась звезда по небу!

На коврик поближе к краю уложите лист нори гладкой стороной вниз. Если вы делаете ролл с чем-то одним, берите половину листа (мне это, как я уже говорила, не дается).

Опустите руки в миску с водой, затем зачерпните мокрыми руками немного риса из кастрюли. Растяните рис по половине

листа нори, не оставляя припусков на швы. То есть слева, справа и снизу лист должен быть забит рисом так, чтобы не оставалось пустого места; сверху должно остаться чуть меньше, чем пол-листа нори без риса. Толщина слоя риса должна быть одинакова по всей поверхности; мне это пока не удается, но, чем ровнее будет слой, тем красивее будет готовый ролл.

Готово? Теперь раскладывайте начинку. На нижнем краю рисового поля, по всей его ширине, выкладывайте один за другим брусочки начинки: сначала ряд лосося – от края до края, потом – рядом с ним! на рисе, а не на лососе! иначе не прилипнет и вывалится из нарезанного ролла! – ряд огуречных ломтиков, затем – нарезанный плотный крим-чиз, затем – крабовые палочки.

Готово? Опустите два пальца в миску с водой, а потом проведите ими по верхнему краю нори (где нет риса). Мокрая водоросль склеит ролл.

Теперь скручивайте. Большие пальцы рук – под коврик, приподнимают его край (вместе с водорослью и рисом на ней), указательные и средние – придерживают начинку, безымянные и мизинцы – подгибают ролл внутрь. Скрутите ролл до середины, с силой подгибая его внутрь, потом отогните коврик, докрутите ролл до конца, чуть сдавливая.

Готовый ролл сложите на специально подготовленную для него тарелку и принимайте поздравления друзей.

Если мое описание не проясняет ум, а еще больше его затуманивает, посмотрите на ютубе: видео о том, как крутить роллы, более чем достаточно.

Главное правило – не уставать. Несколько листов скрутили, прервитесь на десять минут. Выпейте кофе, сваренного друзьями, или чаю, заботливо заваренного ими же; встаньте (или сядьте, если крутили стоя), покрутите головой, разомнитесь. Вы ведете самурайскую битву, это марафон, а не спринт.

Первая часть битвы заканчивается вместе с рисом или водорослями. Оставшуюся начинку можно доесть и так.

Теперь отдохните как следует и начинайте разрезать роллы.

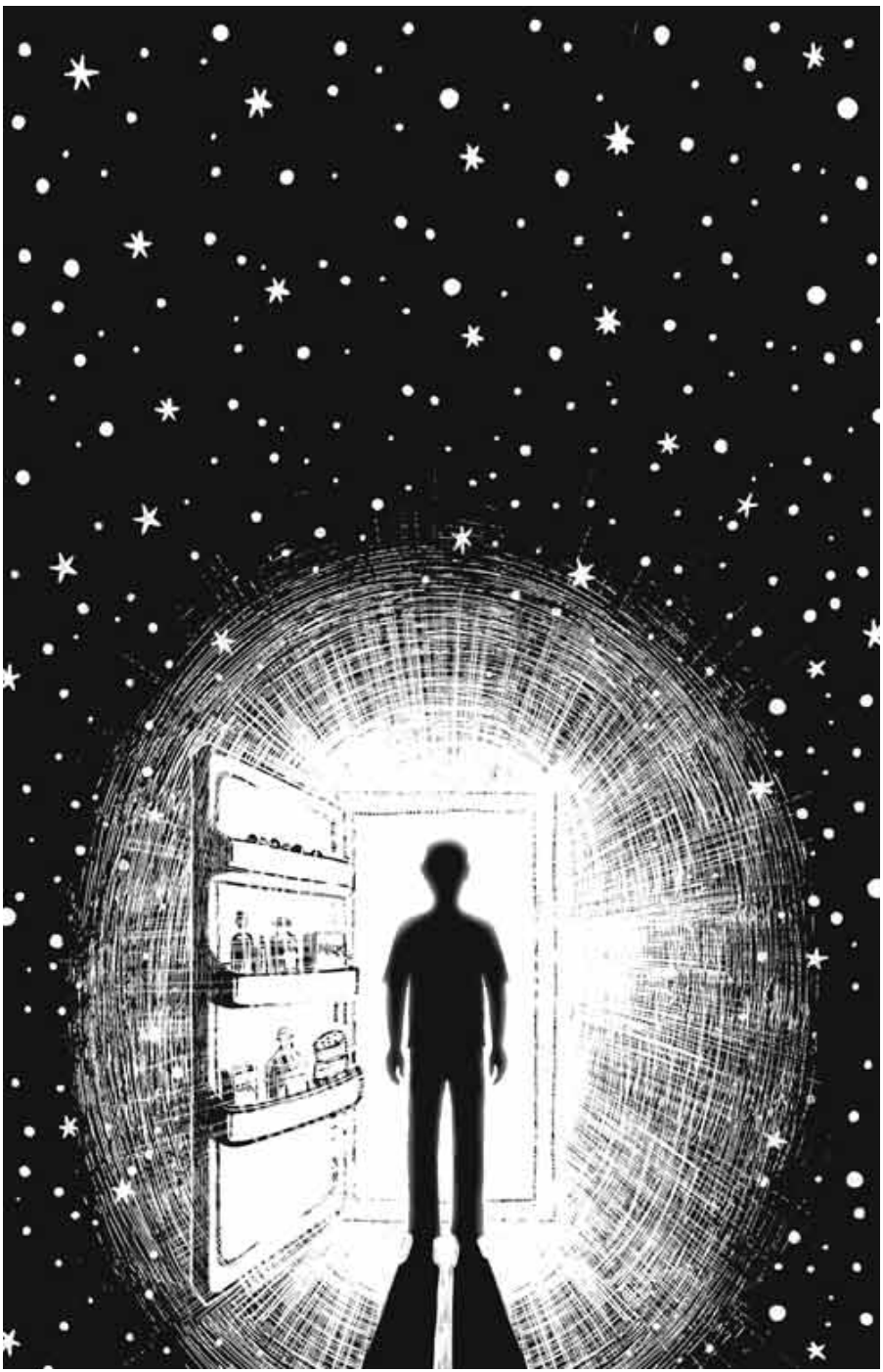
Я кладу на доску сразу три, рядом. Хорошо смачиваю тяжелый и очень острый нож. И воплю что-нибудь боевое. И рублю роллы параллельно на кусочки одинаковой ширины. А потом отмываю нож, беру следующие – йих-ха-а!!!

Завершающую часть битвы бок о бок с поваром будут вести те, кому суждено все это сожрать.

Разложите нарезанное на блюде, расставьте на столе

маленькие мисочки для соевого соуса, выдайте палочки тем друзьям, которые не желают брать роллы руками. Достаньте васаби оттуда, где он обычно хранится. Откройте соевый соус. Сложите хайку. И да пребудет с вами сила. В смысле банзай!

Белый секс



Летом из нашего города пропадают чайки: улетают на море до октября, до конца хода ставриды. Кружат там над волнами, орут, пересмеиваются, рыбу серебряную из воды вынимают с налета, будто дюнеры отнимают у зазевавшихся туристов.

В городе становится тихо, и слышно, как мы живем.

В соседнем квартале живет маламут – сторожит дом. Ему очень скучно. Иногда он жалуется на то, как тоскливо сидеть на цепи; иногда негодует, отчего это хозяин опять прошел мимо, опять ушел куда-то или в дом вошел, собачку не погладив достаточное количество раз; а иногда спрашивает у прохожих, чой-та они здесь забыли. Волчий вой слышали? В кино – наверняка; представьте себе такой же, но ниже и гуще, наполните его нотками искренних чувств – тоски, негодования, раздражения, нежности, восторга (хозяин вышел на улицу с поводком, мы идем гулять!) Распространите на ближайшие четыре квартала. Вот так в светлое время дня звучит маламут. В темноте маламут переходит в бесшумный режим.

Надо мной живут Йобст и Ребекка. У Ребекки нежный смех. Йобст весьма дружелюбен; иногда они с друзьями засиживаются до рассвета в мансарде над моей спальней и спорят о жизненно важных вещах по-английски; а когда переходят на немецкий, я понимаю, что случайно попала в учебник «Классическая философия в вашей жизни». Кроме того, Йобст исключительно музыкален. Он прекрасно играет на фортепиано, а иногда к нему приходят друзья с полным составом музыкальных инструментов для рок-группы; и тогда оказывается, что у кого-то из них – мягчайший баритон, а вкус в музыке – примерно такой же, как у меня. Конкретно этих песен я не знаю, а то бы подпевала.

Между Йобстом и маламутом живу я, которой распевка помогает переключить настроение на спокойную уверенность в своих силах. Недавно вечером, когда жара уже спала, и окна были распахнуты настежь, я обнаружила, что мой грудной резонатор может звучать удивительным образом.

Прямо сейчас откройте ютуб, поищите «тувинское горловое пение», откройте любую ссылку. Дослушайте до конца. Наберите в строке поиска «женское горловое

пение», дослушайте до конца хотя бы один файл. Нет, я пока так не умею – но у меня уже получается объемная вибрация, которая отлично дополняет природную фольклорную резкость моего голоса.

И так звучит наш день:

– УУУУУуууууУУУУУ УАУУАУУАУУУУУ!!! АУ АУ АУ!!! – повествует маламут, мимо которого опять прошел хозяин.

– Ииииии Эээээ Аааааа Ооооо Уууууу! – распеваюсь я, уходя верхами в резкий звон, а низами – в гулкий объем.

– Тыдыдыдыщ, тыдыщ, тыдыщь – аккомпанируют пришедшие к Йобсту друзья музыканты.

– МетличкеееЕЕЕ! – кричит снизу продавец метел, обходящий за день все кварталы.

– Уррр уррр уррр! – воркуют голуби, празднуя отсутствие чаек.

– М-м-м-м! М-м-м-мяуууу! – орет кот Туман, жалуясь на одиночество в любви.

Ночью мы ведем себя тише. Но не все.

– ГОООООЛ!!! – орут из соседних окон – соседи смотрят матч.

– Не буду! Просто не хочу, понимаешь? Просто! Не! Хочу! – говорит в телефон девочка-подросток из дома напротив.

– ИаУУУУУУУУ!!! ФШШШ ФШШШ РРРРРАУУУ!!! – орут под окном коты.

– …и это – главный признак немецкой литературы, отличающей ее от всей остальной мировой… – говорит кто-то из Йобстовых друзей сверху.

Хлопает крыльями белье на балконе глазной клиники, шкворчит рыба в сковородке дальней соседки…

Так, стоп. Какие могут быть крылья на балконе немецкой литературы, когда шкворчит рыба. Рыба на сковородке шкворчит среди ночи – вот что по-настоящему важно. Хоть кто-то в вашем квартале понимает, чем следует заниматься по ночам!

Есть такой старый – не анекдот даже, зарисовка с натуры; какое-то время она гуляла по интернету: лето, три часа ночи, во дворе полнейшая тишина. Вдруг в одном из темных окон раздается характерный «дзинь» закончившей работу микроволновки и мгновенный громогласный отклик из другого окна: «О! Кто-то жрет!»

Самое смешное, что в наших дворах и такое вполне

возможно. Пока не чихнешь на совершенно пустой улице и не услышишь изо всех уголков дружное: «наздраве», – думаешь, что один в мире. А оказывается – не-е-е-ет! Микроволновку от общественности в таких условиях не утаишь.

А теперь внимание, вопрос: а чотакова-то? Я имею в виду, откуда в текущей культуре это взялось: чарующий флер преступного соблазна вокруг невинных ночных перекусов?

Наверное, как естественное следствие правила «не есть после шести». Пусть уж, если жрут, – думает про нас сочинивший его жуткий инопланетный разум, – то хоть чувствуют себя при этом виноватыми!

Но правило-то само по себе довольно новое. Еще мои родители, например, ничего подобного даже краем уха не слышали, другие были тренды в их времена. И плотненько так пообедать-поужинать вечером, когда все вернулись с работы, было очень даже заведено. И чаю потом попить с чем-нибудь «к чаю». А «к чаю», сама понимаешь, был сплошной кромешный углевод. Но по ночам они бегали к холодильнику исключительно тайком друг от друга. И тщательно заметали следы, в твердой уверенности, что *так нельзя*.

Да, есть среди ночи и у нас дома было нельзя. Максимум, что нам, детям, разрешали съесть на ночь – стакан молока и черный хлеб к нему (вкусное сочетание, но хотелось совсем другого).

Ну, прежде всего, по ночам положено (положено!!!) спать. А не разной там приятной жизнедеятельности предаваться.

Ну да, чего зря лучину жечь, солнце село, и спать всем. Меж тем даже звери спать ложатся, обнимая теплое сытое пузо – если им, конечно, перед сном на охоте повезло.

На самом-то деле правило ничего не есть хотя бы за два часа до сна выглядит вполне разумным. Причем не из диетических соображений, а сновидений ради, на полный желудок обычно снится всякая дрянь. Но, положа руку на сердце, сновидения мало для кого являются ценностью, так что, подозреваю, ночной жор табуирован совсем не поэтому. А, например, потому, что пока вся семья (все восемьдесят человек в одной избе) сладко дрыхнет,

тот, кто аки тать в ночи прокрадется в погреб, может бесконтрольно пожирать общественные запасы. Никто ему не указ.

Между прочим, да! Вцепится зубами в окорок, руками – в колбасу, поворошит капустную бочку…

И главное, наутро ничего не докажешь. Если ума хватило смыть с ряхи сметану, так и останется тайной, кто все сожрал.

Есть же, кстати, русская (и наверняка у других народов найдутся аналоги) сказка про лису, которая ночевала у разных людей, оставляя у них в клети свою курочку-уточку на хранение, ночью вставала, съедала ее, а поутру устраивала скандал, требуя компенсации, раз не уберегли хозяева ее добро. И получала: требование выглядело справедливым.

Умница какая.

И вот нам причина номер один жрать по ночам: это охота! И даже в каком-то смысле разбой. Тот, кто встал ночью и все сожрал, становится во главе пищевой цепочки, перемещается на недосягаемую вершину, хотя бы временно, на одну эту ночь.

Ночная жрачка – пир победителя. Одинокий тайный пир.

Вот-вот. Это, конечно, мало кем осознается. С едой сейчас не так все ужасно, чтобы всерьез за нее бороться. Но в подсознании что-то такое смутно ворочается: ночная еда – еда победителя. Память предков нашептывает. Им, предкам, видней.

Сожранное в одиночку – слаще.

Слаще и, что не менее важно, романтичней.

Именно романтичней?

Ну да. Есть же (в каждой семье, и у большинства семей они схожи) повседневное расписание. Оно примерно понятно какое: в рабочие дни в одиннадцать-двенадцать в кровать (взрослые, дети – раньше), в шесть-семь подъем, завтрак, в школу-детский сад-на работу, в выходные можно лечь и встать немножко попозже, ну и все. Поэтому жрать (да и просто бодрствовать) среди ночи – это вопиющее нарушение расписания. Почти приключение. А приключений и подвигов все-таки жаждет всякая живая душа. Это как мои родители по ночам холодец варили. Вот

уж праздник так праздник был у людей!

> Вкусные безопасные приключения на кухне у холодильника. Кстати, чехи ночной визит к холодильнику называют «белым сексом» – вот люди правильно все понимают!

Да не то слово.

Люди на самом деле чуют, что им нужно – нарушение расписания. Любого! То есть, если мы богема и у нас расписание – каждую ночь секс, драгз, рок-н-ролл, а потом тревожный похмельный сон до вечера, это расписание тоже надо регулярно нарушать, ровно с той же целью: развивать внутреннюю подвижность, не надоесть себе раньше срока и в результате качественней прожить жизнь, если уж она нам зачем-то дана.

> Вот я не догадывалась даже, что у ночного зажора такой глубокий смысл.

Да, ночной жор, получается, латает сразу две душевные бездны: во-первых, чувствуешь себя охотником-победителем, а во-вторых, устраиваешь себе приключение на ровном месте. На ровном совсем!

> На ровной поверхности кухонного стола.

А в больших семьях, слушай, это же еще и уникальная возможность побыть в одиночестве. Как когда-то во многих советских семьях, живущих в тесных квартирах, взрослые использовали туалет: запирались там на час-полтора с книжкой или газетой. В отсутствие личного кабинета (или хотя бы отдельной спальни) это был единственный шанс остаться одному в тишине.

> Другой шанс – встать среди ночи, когда все спят. Если домочадцы спят крепко, тебе повезло. В одиночку с бутербродом и книжкой – разновидность счастья.

У меня папа иногда по ночам поднимался и шел на кухню, делал себе чай с бутербродом. И, совершенно верно, книжку читал. Я, честно говоря, сомневаюсь, что он был голодный. Просто это такой приятный способ не засыпать подольше – бутерброд и чай.

Еще он иногда по ночам делал тюрю, но, по-моему, об этом человечеству лучше вовсе не знать, потому что «тюря» – это вода с солью и уксусом, в которой плавают крупные куски черствого

черного хлеба и сырого лука. Папа этот ужас обожал. Наверное, он – инопланетный монстр.

> Я в детстве, когда у меня появилась своя комната, утаскивала к себе на ночь глядя бутерброды и чай. А мама моя до сих пор очень любит ночью сидеть одна на кухне, смотреть кино, что-то делать по мелочи и что-нибудь вкусное есть.

Ну и кроме всего, как только появились диетические суеверия, будто ночная калория жирней дневной, ночной жор автоматически превратился еще и в разновидность греха.

> Сладкий вкусный грех, белый секс без партнера (холодильник не выдаст).

Слушай, да ты прям поэт! Впрочем, и я тоже. Мы все поэты, как только речь заходит о ночной жратве.

> О да. Но я еще и практик: иногда по ночам жарю себе и детям гренки с яйцом и луком. Или французские. Потому что романтика, как уже говорилось. И безопасный бытовой нон-конформизм.

Вот у меня как раз назрел вопрос: что жрать будем ночью, когда совы не то, чем кажутся, а холодильники манят нас гладким белым бедром? Оказывается, гренки. Надо будет взять на заметку. Хороший ход.

Ночные гренки с яйцом и белым луком

Почему-то в сочетании: жареный хлеб, жареные яйца и жареный лук – оказываются гораздо вкуснее, чем по отдельности.

Итак, на каждого человека понадобится:

– четыре толстых ломтика хлеба (белый вкуснее, черный – интереснее)

– одно сырое яйцо

– половина большой белой луковицы

– растительное масло для сбрызгивания сковородки

– сковородка, плита, хороший аппетит

Если вы думаете, что четыре куска жареного хлеба в ночи вам не осилить – сначала приготовьте их и попробуйте.

Сырой лук надо нарубить – мелко, но не в кашу, и смешать с сырыми яйцами. Чуть подсолить.

Хлеб – уложить на сбрызнутую маслом сковородку и поджаривать на среднем огне.

А прямо на хлеб, прямо сразу, как уложили его на сковороду, уложить по полторы ложки яично-луковой смеси. Осторожно, чтобы она не вся утекала с хлеба.

Поджарились снизу? Переверните каждую из гренок.

Поджарились со стороны яиц и лука? Снимайте и ешьте.

Французские тосты

Если вам больше нравятся сладкие гренки, можно сделать французские тосты.

Для них нужно:

– по три толстых ломтя хлеба на человека

– одно яйцо на три ломтя хлеба

– полстакана молока на яйцо

– ванильная или ромовая сахарная пудра для посыпки готовых тостов

– сливочное масло для жарки

Поставьте сковородку разогреваться на средний огонь, смажьте ее сливочным маслом.

Размешайте яйцо (яйца) с молоком.

Вымачивайте хлеб в молоке и укладывайте на сковородку.

Поджарится с одной стороны – переворачивайте.

Поджарится с другой – снимайте, посыпайте сахарной пудрой с запахом ванили или рома, подавайте сразу. И смотрите, как ночные едоки стараются не выдыхать, откусывая, чтобы не перемазаться летучей сахарной пудрой. Скорее всего, у них не получится, и у вас не получится тоже, и это прекрасно, потому что поржать ночью так же полезно, как и пожрать.

> И между прочим, у моих подростков это чуть ли не единственное время, когда они могут спокойно посидеть со мной и потрепаться про свои дела.

Вот что значит, у всех в доме есть свои комнаты! Романтикой сразу становится не уединение, а, наоборот, свальный белый грех. В смысле все вместе с холодильником под покровом ночи.

> Ага, в гостиной, которая при этом одновременно кухня и никому не место для сна. Мои дети живут как я сама в детстве хотела: своя комната, четыре кота и уютные посиделки по ночам.

Вот и правильно, что они так живут. Что вы все так живете. Это же разновидность власти над миром. Ты все повернула по-своему, как хотела, так и сделала. И теперь такая самая главная в центре этой прекрасной жизни с гренками сидишь.

> Еще, кстати, ночью отлично идут жареные пельмени.

Та-а-а-ак. Пошел настоящий разврат. Это те же самые пельмени, которые все обычно варят? Просто жарятся на сковородке? Будешь смеяться, мне, кажется, ни разу в голову не приходило такое с пельменями учинить.

> Именно! Только пельмени должны быть без защипа. Потому что защип не прожарится.

А сами пельмени прожарятся? И в чем секрет? Что надо сделать, чтобы пельмени не остались сырыми? Много масла? Или накрыть крышкой?

> Много масла не надо. Просто жарить, и все. На небольшом огне, сначала под крышкой, чтобы помягче были, а потом, когда перевернешь, уже без крышки, чтобы были хрустящими. Ох, я недавно посмотрела видео, как жарят гедза, и теперь они мне являются по вечерам в соблазнительных позах и приговаривают: купи меня, приготовь меня, съешь меня!

Мне сначала показалось, «жарят геза». Ну, Тиль Уленшпигель, все вот это вот. И вдруг! Внезапно. Жарят его и попутно снимают кулинарное видео. Инквизиторы проклятые. А на самом деле речь о японских пельменях, да?

> Ага. У них в начинке много зеленого лука, кинзы и пекинской капусты. Примерно половина объема начинки – трава. Они от этого получаются сочные, внутри у них бульон, едят их с заправкой из соевого соуса, кунжутного масла и зеленого лука. Это ужасно вкусно!

А соседка твоя меж тем по ночам рыбу жарит. Нет чтобы японский пельмень!

> Да, жареная скумбрия не входит в число ароматов, оптимальных для спокойного сна.

Мне бы, наверное, понравилась соседская скумбрия среди ночи. Я люблю запах жареной рыбы – ностальгия, все дела. Когда папа ходил на вечернюю рыбалку и поздно возвращался, рыбу тут же начинали жарить, невзирая на неуставное время суток. И если вылезти из кровати – типа вы меня разбудили, сами виноваты – можно было тут же какой-нибудь хвостик отъесть.

> Я тоже люблю запах жареной рыбы в ночи, потому что, как и у тебя – детство, лето, родня в теплых краях,

дедушка с уловом, бабушка срочно жарит, я таскаю кусочки – вот это все. Но скумбрия – это все-таки перебор.

Ну, она самая вонючая, ты права. Скумбрия – чемпион.

Да. Я слышала, что жареная селедка пахнет еще сильнее, но пока не имела возможности сравнить. Мне везло.

Говорят, вьетнамцы постоянно жарят селедку. Типа такая национальная культурная особенность: где вьетнамец, там селедка. И он ее жарит всю ночь. Соседи по студенческому общежитию выскакивают в окна вне зависимости от этажа.

Мне рассказывали, что в Москве в общежитии университета дружбы народов вьетнамцы жарили прямо соленую селедку. То есть вонь была зашкварная, запредельная.

Ну так да! Именно соленую и жарят. В том и состоит ужасающий смысл древней вьетнамской традиции. Но мы не станем так поступать.

Ни скумбрию, ни, тем более, селедку среди ночи жарить не будем.

И что нам остается тогда? Гренки – раз. Жареные гезы, в смысле пельмени – два. Папину тюрю делать не будем. Вытащить из холодильника докторскую колбасу и сделать бутерброд – соблазнительно, но чистой воды читерство. Хотя докторская колбаса на черном хлебе, да под чай с лимоном (на этом месте мой внутренний чайный гурман падает в обморок) – это, конечно, чистое счастье, ради которого милосердный господь и создавал ночь.

Я считаю, нет времени суток, не подходящего для бутерброда с докторской колбасой.

Но именно по ночам она звучит неповторимо. Даже так: ЗВУЧИТ. Симфонически. Как музыка Вагнера. Натурально полет валькирий эта ваша докторская колбаса.

Неповторимо – настолько, что мы с другом в ночи ходили в дальний круглосуточный магазин специально за нею, родимой. Теперь этот магазин закрылся, других

таких нет. Смысла в ночной жизни не то чтобы вовсе не осталось, но резко поубавилось.

Я считаю, наркоторговцы уделяют докторской колбасе непростительно мало внимания. В каждом городе должен быть дилер, торгующий по ночам свежайшей докторской колбасой. А пока их нет…

А пока их нет, можно сделать бутерброды с чем-нибудь другим. И сварить какао, как в детстве.

Какао с бутербродами, елки. Ну да.

Утешительное ночное какао с бутербродами

Ночная еда утешительных разговоров, еда ночного зимнего дождя, еда состояния «я, кажется, заболеваю, но ужасно не хочу этому поддаваться», еда времени «стараюсь не хандрить», еда из детства – того, где приходишь к маме и говоришь «пожалуйста, давай я не пойду завтра в школу, мне так грустно» – и оказывается, что это уже температура и о-эр-зэ, и впереди неделя свободы, одиночества, куриного супа на обед и книжек все остальное время, еда согревающая и успокаивающая – какао с бутербродом с белым хлебом, маслом и сыром.

Нужен очень свежий белый хлеб, такой сдобный, что аж слипается, высокожирное немецкое сливочное масло, у него самый насыщенный вкус, и желтый сыр типа маасдама или эдама. Гауда лучше сочетается с маслом, но мне нравится твердость маасдама, она отлично дополняет мягкость всего остального.

Масло надо мазать, не скупясь; сыр резать тоньше тонкого, чтобы лучше растворялся на языке; ну и кусок хлеба пусть будет пышным.

А какао проще всего сварить в микроволновке, в большой стеклянной чашке.

Пропорции: на 350 мл молока – 2 чайных ложки какао-порошка, сахар по вкусу (я люблю очень сладкое какао, так что кладу сахарозаменитель), щепотка корицы, чуть-чуть ванили, крошка перца чили и несколько крупинок соли. И немного кипятка.

В большую стеклянную чашку насыпать какао-порошок, сахар и приправы, залить кипятком (чуть-чуть, «на один палец»), перетереть все в кашицу, и, помешивая, залить молоком. Подогревать в микроволновке две минуты на полной мощности, следя, чтобы молоко не выкипело. Размешать и пить с удовольствием.

Моя мама, конечно, не добавляла в какао перец чили, ей идея поперчить или посолить сладкое до сих пор кажется не в меру революционной. Зато именно она научила меня делать один из вкуснейших бутербродов в мире, и под ночное какао он тоже очень подходит.

Все очень просто: белый хлеб, сливочное масло и редиска. Один

режем, другое на него – намазываем, третью тонкими кружочками нарезаем и укладываем поверх масла, и чуть присаливаем. Неочевидное и очень приятное сочетание вкусов.

Есть и хипстерский вариант этого бутерброда: мини-фокаччу посвежее разрезать вдоль, намазать крим-чизом без добавок и наполнить тертым дайконом – он на вкус как неострая редиска. Солить не надо: крим-чиз уже соленый.

> Слушай, я вспомнила еще один веский повод для ночного жора: ночь – такое прекрасное время, когда никто не мешает, и можно спокойно приготовить что-то сложное, долгое, многоступенчатое, которое будет готово только к утру. Ну и под шумок потихоньку подъедать отдельные ингредиенты, так делают все повара. В юности мы с названной сестренкой Юлькой очень любили, например, затеять печь пирожки и возиться с ними полночи под разговоры. Абсолютно легитимный повод ржать на кухне, мешая всем спать, вдруг поняла я: все ждали пирожков, которые можно было горячими таскать из-под полотенца, хотя они, конечно, готовились как бы «на завтрак».

Это чрезвычайно конструктивный подход к ночному жору. Ну да, и мои родители счастливо варили по ночам холодец. Но о холодце, с твоего позволения, мы не скажем ни слова. Утаим от взволнованной общественности ужасающие тайны холодца.

> Ну уж нет! Не станем утаивать. Потому что я знаю как приготовить очень простой холодец. Можно сказать, читерский. Рецепт – лайфхак на лайфхаке. И отличный результат.

Ладно, давай твои лайфхаки. И пусть мир содрогнется вместе с застывающим холодцом.

Читерский куриный холодец с лайфхаками

Читерский он потому, что я не парюсь и варю его с желатином. В конце концов желатин – вытяжка из костей, а не пищевая химия; то есть вот это вот утомительное многочасовое вываривание, которое в юности моих родителей считалось гордостью хозяйки, уже кто-то сделал для меня; грех не воспользоваться.

Бульон я делаю максимально насыщенного вкуса и обязательно процеживаю перед тем, как замешать с желатином.

Желатина кладу чуть больше, чем на пакетике написано – мне нравится плотный холодец.

Делаю его в высоких пластиковых стаканах (многоразовых и плотных, они быстро остывают и быстро нагреваются, с ними не жалко экспериментировать – и на них написано, что они подходят для очень холодного и очень горячего).

На дно стаканов укладываю куриное мясо из бульона, заполняя каждый стаканчик примерно на треть, заливаю бульоном и отправляю в холодильник на всю ночь.

На следующий день каждый из стаканов погружаю в кипяток – так, чтобы внутрь, в уже застывший холодец, ничего не налилось.

А потом переворачиваю стакан, как форму для песочного куличика, на тарелку, и постукиваю его ложкой по донышку. И снимаю.

Холодец выскальзывает из нагревшегося стакана и остается на тарелке смешной дрожащей горой.

Что он получается смешной, просто отлично. Но не холодцом же единым. Если уж гробить ночь на готовку, можно замахнуться, к примеру, на торт.

> У меня уже давно не было настроения испечь двенадцатислойный торт, – ни ночью, ни когда бы то ни было еще, – и вряд ли когда-нибудь оно будет. А вот чизкейк в ночи изобразить люблю (не пантомимой). Чизкейку как раз нужна ночь в холодильнике, чтобы вылежаться и к утру быть идеальным. А пока он печется, я вполне могу под хорошую книжку (без нее скучно ждать) выесть в доме все запасы йогурта. Например.

Йогурт йогуртом, а чизкейк – это уже настоящий ночной разврат. Выкладывай рецепт.

Чизкейк

Чизкейк делают из крим-чиза типа «Филадельфии», из творожного солоноватого сыра типа «Альметте», из мягкого жирного творога. Последний вариант мне нравится больше всего, а творог для него я делаю сама: покупаю белый натуральный йогурт и отправляю на сутки в морозилку, а потом крышки с замороженных стаканчиков снимаю и переворачиваю их в сетчатый дуршлаг. Йогурт размораживается, лишняя жидкость из него вытекает, а в дуршлаге остается нежнейший творог.

Форма для чизкейка нужна разъемная, и для удобства обращения я затягиваю ее внутри бумагой для выпечки. Просто укладываю лист бумаги и вдавливаю его внутрь формы, заставляя поплотнее сблизиться с бортиками.

Основу для чизкейка можно сделать двумя способами: попроще или посложнее.

Попроще – купить сладкое твердое печенье (типа «Юбилейного»), разбить его в комбайне или чоппере в мелкую крошку, перемешать с растопленным сливочным маслом, этой пастой набить форму для выпечки и заморозить. Мне этот способ не нравится по двум причинам: двойная готовка (печенье потом нужно будет еще раз печь в духовке) и как-то уж очень дохрена сливочного масла (в готовом печенье оно уже есть, а тут я еще подкладываю). На пачку печенья уходит пачка масла, и лучший в мире десерт превращается в удар по печени; можно, конечно, не есть нижнюю часть чизкейка – но зачем тогда было стараться, готовить? А технологически нижняя часть нужна, и она должна быть, с одной стороны, мучной, потому что впитывает влагу начинки, а с другой, масляной, чтобы не иссушить чизкейк и не распухнуть слишком сильно.

Так что я делаю основу из обычного песочного теста. Если удается купить готовое в магазине – супер, если нет – перетираю муку с сахаром и сливочным маслом в крупную крошку и добавляю одну-две столовых ложки воды или один яичный желток.

Для теста:
– 175 граммов белой пшеничной муки
– 50 граммов сахара
– 100 граммов несоленого размягченного сливочного масла
– желток одного среднего яйца или две столовых ложки воды

Все сыпучее плюс сливочное масло сложить в миску и перетереть в крупную крошку – или руками, или миксером. Вмешать жидкость, слепить тесто в комок, расплющить его по

дну чизкейковой формы (прямо по бумаге для выпечки), а потом всю форму поставить в холодильник на полчаса.

После этого наколоть тесто по всей поверхности вилкой (можно написать хорошие пожелания, а можно – неприличные слова, видно не будет) и печь в духовке на верхне-нижнем нагреве при температуре 120 градусов минут 15–20 – до готовности. Получается одно печенище, поверх которого и уляжется чизкейк.

Теперь главная часть, ради которой, собственно, все и затевалось. Говорят, что американский чизкейк во всех его разновидностях родился из нью-йоркского, а тот – из творожной запеканки с изюмом, привезенной русскоязычными эмигрантами (а прадедушка чизкейка – львовский сырник). Американцы добавили печенья, варенья и сахара, убрали из творога манку и изюм, посыпали цедрой, и вышел торт.

Пропорции:

450 граммов творожного сыра, крим-чиза или очень нежного жирного творога

400 граммов сметаны 20 % жирности

стакан сахара

три больших свежих яйца

ваниль или ванильный сахар

лимонный сахар или лимонная цедра (опционально)

В кухонном комбайне или в большой миске миксером на очень маленьких оборотах размешать весь крим-чиз (или творог) со всем сахаром (включая ванильный) и всей сметаной.

Добавить яйца по одному, тщательно размешивая предыдущее перед тем, как влить следующее.

Выключить миксер, постучать миской с содержимым по столу, чтобы выбить воздух из сырной (творожной) массы. Не пробовать на вкус!

Осторожно вылить в форму поверх основы.

Печь.

Дальше – хитрости. Чизкейк должен стоять в очень-очень теплой духовке необходимое для выпечки время, чтобы и сыр, и яйца свернулись, но не перепеклись. Остужать его надо долго, медленно, постепенно понижая температуру – чтобы не потрескался и равномерно уплотнился до нужной консистенции.

Итак, печь должна быть разогрета до 100 градусов верхне-нижнего нагрева, и именно на этой температуре чизкейк надо держать ровно сорок пять минут. Проверьте его через полчаса после того, как поставите в печь. Чизкейк ни в коем случае не должен начать подпекаться сверху; если это все-таки происходит,

отключите верхний нагрев, оставьте только нижний.

Через сорок пять минут выключите и откройте духовку. Чизкейк должен слегка колыхаться и казаться жидковатым в центре – это нормально, он потом застынет.

Итак, час или пару часов на вашей кухне ночью медленно остывает в открытой духовке сырно-ванильный торт. Нет, он не перестанет пахнуть. Да, это ночь испытаний. Но через два часа чизкейк можно будет залить глазурью и убрать в холодильник.

Глазурь:
– маленький стаканчик белого йогурта высокой жирности
– чайная ложка ванильного сахара

Засыпать сахар в йогурт, размешать, немного подождать, пока растворится сахар, снова размешать, равномерно размазать по чизкейку. Глазурь закрывает трещины, появившиеся при выпечке, и придает готовому торту завершенный вид. Самое время ставить его в холодильник, минимум на двенадцать часов.

Вы вот можете ждать двенадцать часов, зная, что у вас в холодильнике чизкейк? Я – нет, мне интересно, пропекся ли он, схватился ли, как сыграло тесто, как уложился творог… Поэтому пеку его на сон грядущий, встаю не рано, вспоминаю не сразу.

Зато потом завтракаю чизкейком и радуюсь жизни.

Когда у нас был период увлечения хлебопечкой, мы по ночам постоянно пекли миндальную коврижку. Инструкция к хлебопечке, кстати, была на болгарском языке. И коврижка называлась «бадемов сладкиш». Это был наш любимый рецепт. Пекли и яростно пожирали ее горячей. Ну то есть частично пожирали, половине все-таки удавалось остыть.

Но там, конечно, весь процесс был прекрасен. Хлебопечка уютно жужжала и пахла на весь дом.

> Хлебопечка – одна из лучших вещей на свете, я так считаю. А если ее нет, можно испечь шарлотку. Но тогда ночному одиночеству конец: все домочадцы стекутся на запах.

Ну, мы все как раз уже живем в условиях, когда внезапная ночная коммуникация с ближними скорее праздник, чем несчастье. Легко и приятно любить ближних, когда все сидят по своим комнатам. И шарлоткой с ними поделиться – хорошее, доброе дело. Все равно в одиночку целую шарлотку никому не съесть. А она как раз изумительно хороша горячей.

Особенно если намазать ее плавленым сыром!

Шарлотку?!

Да! Можно кримчизом, но плавленым сыром – вкуснее.

Я консерватор все-таки. И теперь у меня культурный шок. Хотя… Если призвать на помощь воображение, становится ясно, что эта затея имеет смысл.

Еще как имеет! Сыр солоноватый, шарлотка рыхлая и яблочная. Идеальное сочетание. Примерно как гренки с сыром и яблоками.

Гренки с яблоками одна моя знакомая девочка Настя делала – просто в тостере. Но сыра там точно не было. Корица была.

Так я про гренки с яблоками именно от тебя и услышала. И воспроизвела их в специальном пакете для тостеров. Но добавила сыр.

Сделать, что ли? Всяко проще, чем шарлотку. И ночь как раз на дворе. Правда, у меня нет тостера.

Можно и на сковородке. Сковородка, масло, хлеб, яблоки тонким слоем, тертый сыр – и все это на маленький огонь под крышку, а потом открыть, чтобы пар вышел. Но в тостере проще. Для меня тостер – примерно как электрочайник, Очень Важная Вещь.

Я теоретически люблю тосты, но обычно годами о них как-то не вспоминаю. А потом вдруг как вспомню! А тостера-то и нет.

Представь себе, как сложно забывать, что любишь тосты, когда тостер – вот он! И пакеты для него. И хлеб, и сыр, и яблоки. И можно сделать гренки. Практически пирожки с яблоками в ночи.

О. Кстати, о яблоках. Просто напечь яблок – тоже отличное ночное занятие. И в отличие от скумбрии с селедкой, отлично дезодорирует дом.

Слушай, это ж мое любимое занятие когда-то было – печь в ночи яблоки в микроволновке!

Или в духовке.

В микроволновке быстрее, зато в духовке они сильнее пахнут. Надо бы эту традицию возродить.

Печеные яблоки

Если долго возиться лень, а чего-нибудь десертного хочется, можно напечь яблок. Кислых твердых или мягких сладких, какие есть, таких и напечь; разрезать их на половинки, вырезать сердцевинку, посыпать корицей, можно медом промазать, и печь.

Если уложить их в стеклянную форму и сунуть в духовку минут на 15–20 на 120 градусов под верхне-нижний нагрев – получатся печеные в духовке яблоки, пахнущие на весь дом.

Если уложить их в стеклянную кастрюлю, накрыть крышкой и сунуть в микроволновку на 80 % мощности минуты на три-пять, получатся яблоки совершенно другого вкуса, но тоже очень здоровские.

Яблочный омлет

А если нарезать яблоки не половинками, а мелкими кусочками и не печь, а жарить, то будет яблочный омлет.

На двоих:
– одно-два яблока (лучше брать твердые и кислые)
– две чайных ложки сахара
– четыре яйца
– полстакана сливок
– полчайной ложки муки или кукурузного крахмала
– сливочное масло для намазывания сковородки
– сковородка с высокими бортиками

Яблоки нарезать помельче, высыпать на смазанную маслом сковородку, поставить на средний огонь, присыпать сахаром и пару минут подождать. В это время веничком взбить яйца со сливками, всыпать муку или крахмал и тщательно перемешать. Как яблоки зашкворчали, пора выливать на них яйца-сливки, а после – убавить нагрев плиты на минимум и ждать.

Как схватится сверху – готово. Раскладывайте по тарелкам, посыпайте сахарной пудрой (или не посыпайте, и без этого вкусно будет).

Так, стоп. Мы с этими нашими яблоками, холодцами, гренками и тостерами отвлеклись от самого главного в мире. В смысле от рецепта шарлотки. Человечество нам этого не простит. И в кои-то веки будет право.

Шарлотка

Рецепт классической шарлотки из нашего детства – один-один-три-три: один стакан муки, один стакан сахара, три яйца, три больших кислых яблока.

Я его, конечно, допиливала под себя. Стакан белой пшеничной муки высшего сорта – это здорово; если взять меньше, неполный стакан, бисквит будет нежнее. Если полтора стакана, получится почти хлеб, очень сладкий, очень плотный.

Стакан сахара – это очень сладкое тесто и очень хрусткая корочка сверху пирога; полстакана сахара – гораздо вкуснее, но корочки не будет.

Три яйца должны быть самыми большими и свежими, а взбивать их лучше по отдельности, то есть белки отдельно от желтков; это оказалось важно.

Яблоки лучше брать твердых нерассыпчатых сортов; снимать с них шкурку не обязательно, но надо нарезать одинаковыми тонкими ломтиками, и нужно сначала уложить в форму для выпечки их, а потом сверху наливать тесто; если сделать наоборот – сначала вылить тесто в форму, а потом поодиночке топить в нем яблочные ломтики, хрустящей корочки не будет вовсе (хотя можно выложить яблоками красивый узор или неприличное слово, и оно так и запечется).

Можно добавлять в тесто растворимый кофе или какао-порошок как ароматизаторы. Они меняют цвет и немножечко запах пирога, и почти не влияют на вкус. Но сочетание ванили и корицы с яблоками – самое вкусное.

И да, форму для выпечки смазывать только сливочным маслом, растительное в сочетании с бисквитом дает очень странный вкус, что-то очень общепитовское в самом худшем смысле этого слова.

Итак:

– три больших кислых яблока

– стакан (или чуть меньше) белой пшеничной муки высшего сорта

– три больших свежих яйца

– полстакана сахара

– корица, ваниль

– масло для смазывания формы для выпечки

– сама эта форма (разъемная – удобнее)

Самое занудное – резать яблоки. Нарезать на половинки, вырезать сердцевинку, натесывать все на примерно одинаковые

(чтобы одновременно пропеклись) ломтики и раскладывать их в форме, смазанной сливочным маслом. И не кидать плашмя как попало, а ставить на кожуру, чтобы большая часть яблочного ломтика торчала вверх, чтобы тесто ее обтекло со всех сторон, чтобы в начинке было много яблок прямо внутри, а не внизу печеное пюре – и отдельно сверху бисквит. Так что, когда эта работа закончена, сделано больше чем полдела. Можно включать духовку (150 градусов, верхне-нижний нагрев).

Дальше нужно отделить белки от желтков. Белки слить в высокий стакан для взбивания (в нем должно быть намного больше свободного места, чем уже занято белками), желтки – в миску для теста.

К желткам – сахар, к сахару – ваниль и корицу, в руку – миксер, взбивать это все на самой маленькой скорости до превращения в густую светло-желтую пену. Всыпать муку тонкой струйкой, размешать миксером тоже на самой маленькой скорости.

После – миксером на любой скорости взбить белки до плотной белой пены, в которой уже не видно отдельных пузыриков, до «мягких пиков». И вручную, широкой лопаткой или большой ложкой, перекладывая тесто в миске снизу вверх от краев в середине – вмешать белки в желтки с мукой и сахаром.

Все, тесто готово, пора заливать его в форму. Лейте так, чтобы оно более-менее равномерно распределялось по всем яблокам.

А потом – в духовку его. Проверьте минут через 20 – как оно там, не подгорает? Суньте в центр пирога длинную лучинку или зубочистку – а потом выньте и осмотрите. Вся в жидком тесте? Уменьшите температуру до 120 градусов. Палочка вся сухая? Пирог готов. Она наполовину чистая, наполовину в тесте и снизу комочек прилип, а пирог даже не выглядит поджарившимся? Отлично, все идет как надо, оставьте шарлотку в покое еще минут на 15 и проверьте снова тем же способом.

Как только зубочистка будет выходить из пирога примерно такой же, как вошла, шарлотка готова. Доставайте ее из духовки, дайте ей пару минут, потом осторожно проведите тупым плоским ножом по бортику формы, внутри, между стенкой и пирогом, открывайте защелку и снимайте кольцо. Полформы снято, осталось донышко. Положите на пирог большую плоскую тарелку, наденьте на левую руку перчатку для горячего, подсуньте левую руку под донышко формы, правую – положите поверх перевернутой тарелки на верхушке пирога, и – алле-оп! – осторожно переверните всю конструкцию тарелкой вниз. Теперь осторожно просуньте тупой плоский нож под донышко формы – и разделите их с пирогом. Снимите донышко – алле-оп! – накройте освободившийся

пирог другой большой плоской тарелкой, и – алле-оп! – снова переверните пирог верхом вверх. И снимите верхнюю тарелку – дайте подышать сахарной корочке.

Можно посыпать шарлотку ванильной сахарной пудрой и дать остыть, но мы не успеваем. Начинаем пробовать, хорошо ли пропеклась и правильно ли выбраны яблоки, и на этом все.

Ну что, шарлотка у нас есть, значит, все было не зря – и эта глава, и вся наша жизнь целиком.

Самое главное – мы легитимизировали белый секс. В смысле ночной зажор.

Легитимизировали, легитимизировали да и вылегитимизировали.

Или встрече ты не рад?

На самом деле мы же именно ради этой главы и затеяли писать книжку про кухонные дела. То есть даже не ради самой главы, а ради возможности куда-нибудь вставить сочиненный нашим общим другом А.Ш. монолог Падме Амидалы, адресованный Дарту Вейдеру:

Что ты, милый, пышешь силой,
Что ты дышишь невпопад?
Я восстала из могилы.
Или встрече ты не рад? —

и продолжить его добрым советом молодым хозяйкам: «Если внезапно воскресла ваша жена, а у вас ничего нет, пошлите человека в погреб, пусть принесет фунт масла, два фунта ветчины, дюжину яиц, фунт икры, красной или черной, и приготовьте легкие закуски…»

…а сами бегите в ближайший магазин за шампанским; пока идете, как раз успеете сообразить, что возвращаться не стоит.

Особенно если вам повезло меньше, чем Дарту Вейдеру, и вместо воскресшей жены к вам заявилось двадцать человек гостей. Внезапно так. Кошмар Елены Молоховец сбылся для нас.

Вообще интересная штука с этой знаменитой смешной цитатой. Во-первых, существует множество разных вариантов ее (то пошлите человека за маслом, ветчиной и икрой, то кухарку за буженины и лососины, то горничную за свежей клубникой, то сами спускайтесь в свой погреб за холодной телятиной, таскать вам ее не перетаскать). А во-вторых, ничего подобного Молоховец не писала; по крайней мере, знающие люди, от корки до корки перечитавшие первоисточник, так говорят.

Но откуда-то же эта фраза взялась.

Видимо, многие поколения вынужденных кулинаров пытались нервно шутить на эту тему, чтобы пережить такой чудовищный стресс, как появление незваных гостей. Двадцати незваных гостей! Внезапненько так.

Не представляю себе.

Ну, то есть окей, я могу представить заранее запланированное мероприятие на сорок человек,

сиживали мы за такими столами. Но явление гостей в квартиру – здрасьти, мы тут шли мимо и заглянули к вам по пути… ВСЕ ДВАДЦАТЬ.

Слушай, двадцать, не двадцать, но я еще помню те времена, когда домашние телефоны были далеко не у всех, а мобильные разве что в фантастических романах; впрочем, не припоминаю, чтобы их кто-нибудь предсказал. Видеотелефоны, сбывшиеся для нас в виде скайпа и других аналогичных прибамбасов, многие фантасты живописали, а простые мобильники – нет. В общем, заранее позвонить, спросить разрешения прийти зачастую было технически невозможно. Поэтому в дом в любой момент могли заявиться какие-то люди. Их было принято впускать, всем своим видом изображая бесконечную радость. И метать на стол все, что есть в холодильнике, включая одолженное у соседей, иногда случалось и так.

Я тоже успела побывать человеком без телефона, причем уже в девяностые. Мы с родителями переехали в новый дом, и я бегала звонить в автомат на углу. И у меня была специальная «пятнашка» для телефона, просверленная, на веревочке, как у многих тогда.

Нам домашний телефон поставили в 1982 году. Папа стоял на него в очереди, если не ошибаюсь, с 1963-го (то есть с того момента, когда ему дали квартиру). И получил телефон БЫСТРО, потому что был ветераном войны.

Быстро, ну да.

По крайней мере, гораздо раньше других. Остальные соседи так и остались в этой очереди навек. Сэсэсэр раньше закончился, чем подошла их очередь на квартирный телефон.

Но все это я вспоминаю к тому, что отсутствие телефонной связи формировало у граждан определенного рода манеры. Сейчас немыслимо зайти в гости без предупреждение (ну, для меня совершенно точно немыслимо – в любой из позиций). А тогда было просто нормально. Так время от времени делали все.

Ну да, телефонов нет, домофонов нет – можно просто зайти в гости, и все. Потому что могу. При этом не открыть дверь считалось крайне невежливым.

Самые деликатные гости иногда предупредительно орали под окнами: мы тут мимо идем, к вам можно? Но, конечно, никто

никогда не говорил им: «нельзя».

> Ну да, гости же. Надо впустить и обязательно накормить. О том, что дверь можно просто не открывать, если не хочешь, лично я узнала совсем взрослой, уже дети у меня были.

Слушай, да почти все мои ровесники до сих пор физически не могут не открыть дверь.

> И я тоже. А фразу: «Сейчас мне неудобно, лучше в другой раз», – я учила перед зеркалом. Зазубривала!

Ну вызубрила же, в конце концов.

> Да. Я уже могу не впустить в дом, но просто не открыть дверь, не отозваться пока не получается. Поэтому каучсерферы, ночующие у моего соседа Йобста, забыв ключ, звонят в домофон именно мне.

А для меня как раз открыть дверь только потому, что в нее звонят (стучат), немыслимо. Типа – не было пока приказа по роте меня беспокоить, кругом, раз-два. То есть я иногда натурально силой заставляю себя реагировать, сообразив, что это могут быть обеспокоенные общим бытом соседи или там, к примеру, проверка счетчиков. И чувствую себя прям благодетелем человечества потом. И самым отзывчивым сердцем всех времен. Но по большей части только плечами пожимаю: если что-то нужно, оставят записку, объяснят суть дела и укажут, как с ними связаться. Нужно-то им, а не мне.

> Я тоже хочу так уметь!

Ну дык я – мизантроп. В смысле мне плевать, что кто-то будет недоволен моим поведением.

> Недоволен – и ладно, его чувства – его дело. Я сразу представляю себе ЗАДАЧУ, которую могут решить только с моей помощью. Поэтому меня звонок подбрасывает и уносит к двери. Тем более если стучат: значит, точно соседи. Или кто-то к кому-то протек, или день рождения и принесли конфеты, или приехал хозяин дома и хочет важного.

На самом деле в моем случае, конечно, просто сказывается закалка. У меня довольно рано появилась своя квартира (комната

в коммуналке), мне было девятнадцать, самая тусовочная пора. Почти ни у кого из знакомых своего угла еще не было, ясно, что все хотели часами сидеть в гостях, особенно зимой.

И ясно, к кому все приходили!

Ну да. И через пару месяцев такой веселой жизни стало понятно, что или я волевым решением забью на привычку впускать всех подряд, или у меня не останется времени ни на что, кроме бесконечного гостеприимства. А я свое время очень высоко ценю.

Поэтому потом ко мне в гости приходили только предварительно позвонив по телефону, благо в коммуналке он был, и получив добро. Конечно, можно было прийти, подняться на четвертый этаж и постучать в дверь, но это уже на свой страх и риск. Такая лотерея: пустят, не пустят. Практически без призов.

Обижались?

Да обижались, конечно. Говорили: вот, допрыгаешься, с тобой вообще никто дружить не будет. Но когда я представляю, как со мной никто больше не дружит, первое, о чем думаю: это сколько же времени у меня освободится! Ну и отлично, пусть не дружат. Разворачиваюсь и ухожу. А вслед несется: «О-о-о-ой! Ты куда-а-а-а?» В человеческих отношениях железно работает простое правило: кому больше надо, тот и платит за все. В смысле, подстраивается, подлаживается и терпит неудобства. А мне человеческого общения всегда было надо меньше, чем в среднем по палате.

Мы в ту пору не были знакомы, но подозреваю, что тебе всегда было чем заняться.

Например, затупить в свой богатый внутренний мир. К этому способу проведения досуга у меня натурально призвание. Я в эту несказанную красоту вообще навсегда затупить могу. В любой момент. Просто осознаю некоторую нецелесообразность такого поведения и держу себя в руках.

Ну и потом, для меня общение всегда было работой. А работать я не особо люблю. Но уж если берусь, стараюсь сделать хорошо. Еще и поэтому я с детства не боюсь остракизма – работы же сразу убавится! Ура! Но не тут-то было. Хрен мне, а не остракизм.

Двадцать гостей развернулись на пороге и ушли на

цыпочках, опасаясь услышать выстрелы.

Это они молодцы, вовремя осознали опасность. Но с близкими, конечно, совсем другой разговор.

Близким можно все, чего уж там.

В том числе, без предупреждения ввалиться ко мне в пять часов утра, чтобы принять ванну. Или там, не знаю, испечь у меня на кухне пирог. А потом унести домой, не дав мне попробовать. Хорошо, что настолько близких мало, вот что я тебе скажу.

Ну и полная взаимность в этом вопросе – обязательное условие. То есть мне тоже можно в пять утра печь пирог у них в ванной – теоретически. На практике мы такой ерундой, конечно, не занимается. И вообще ведем себя гораздо деликатней, чем с чужими. Но знаем, что по умолчанию можно все.

> У меня тоже есть несколько человек, которым я буду рада в любое время. А все остальные пусть звонят и договариваются. Хотя бы потому, что меня просто может не быть дома: я же целыми днями, хвост задрав, по городу ношусь, на небо смотрю, море нюхаю.

Сейчас в этом смысле очень удобная эпоха. Можно не гадать, застанем ли мы кого-то дома. Со средствами связи все у нас хорошо.

> Я вообще очень люблю нынешнее время. В сравнении с недавним прошлым оно прям отличное получилось.

С точки зрения удобства оно, да, вполне удалось.

> С точки зрения возможностей для любого отдельно взятого человека прожить несколько жизней – тоже.

Что ты имеешь в виду?

> Смотри. Я помню, как мы с мамой пекли праздничный пирог и выкладывали на нем вишенками «35». Маме исполнилось Тридцать Пять! Она была по-настоящему взрослая женщина, полжизни позади. Даже две трети жизни: вся юность, студенчество, все, о чем можно потом вздыхать и чему уже не получится радоваться, потому что ни энергии, ни возможностей таких не будет, ни свободы – вот это все было позади.

Впереди оставалась старость в кругу условных внуков.

Елки. Какой мрак.

И это, заметь, Москва конца восьмидесятых, а не условный Усть-Ногайск начала прошлого века. Все было предсказуемо шопиздец. Кроме крушения Советского Союза, который, слава всем богам, таки рухнул. И оказалось, что в некоторых других частях мира люди уже давно живут иначе. Что вообще в принципе как-то иначе может быть.

И для нас все изменилось – так быстро, слушай! Сейчас мне сорок один, и этот возраст считается то ли зрелой юностью, то ли юной зрелостью.

Ну, скажем так, начало среднего возраста. Здравствуй, настоящая интересная осмысленная жизнь.

Детей родила и вырастила? Самое время пойти куда-нибудь поучиться, выйти еще раз замуж, сменить страну проживания. Нет детей? Ну, успеешь еще, если вдруг захочешь, какие твои годы.

Моя мама родила меня в тридцать девять. Всю дорогу рыдала от стыда. Считалось, что это страшный позор. Ну и конечно родится дебил, это понятно. Акушерки в роддоме и соседки по дому недобро усмехались: так ей и надо, ишь чего затеяла на старости лет!

Вот что у них было в головах, а?

Ну ясно что. А кроме дерьма очень много страха, заветы предков и скудная щепотка личного опыта, на основе которого базировались общие представления о человеческой жизни в целом. Все два. Ну, максимум три.

И понятно было, что жизнь – одна, и у нее есть этапы: до двадцати трех – учишься, потом – замуж, немножечко поработала, потом дети, а потом дорабатываешь, доживаешь, детей выучиваешь. А если что-то ты делаешь не так, как положено, или просто невовремя, то ты кривой и неправильный, и жизнь (единственная!) пошла под откос.

А сейчас? До семнадцати девочка – школьница, потом – пошла поработала, потому что захотелось побыть взрослой. Потом решила учиться, вернулась к

> родителям, потому что захотелось снова немножко побыть ребенком. Потом внезапно сложилась карьера – и оп-па! – она уже самая взрослая в доме. Потом можно прожить еще одну жизнь матерью. А потом – когда дети подрастут и захотят самостоятельности – еще немножечко поучиться и, например, организовать стартап. Ну и у мальчиков, думаю, примерно то же самое. Со стороны, по крайней мере, выглядит так.

Ну, ты учти, что сейчас очень неоднородная жизнь. Я имею в виду, что соседей по лестничной площадке может разделять столетие. А то и пара-тройка столетий. Если иметь в виду менталитет.

То есть передовая прогрессивная сорокалетняя молодежь живет примерно так, как ты рассказываешь. И одновременно двадцатипятилетнее старичье, завернувшись в простыни, ползет на кладбище (которые женского пола – через роддом).

> Мне кажется, всегда так было. Разные слои общества, разные менталитеты, разные представления о должном и просто возможном. Но сейчас стало гораздо проще узнать, какие вообще есть варианты. И о том, что двадцать восемь лет – это уже конец жизни, и о том, что шестьдесят – самое время для чего-нибудь новенького.

Ну да, за это спасибо информационному обществу. О массовой внутренней свободе еще, конечно, нет речи, но о потенциальной ее возможности (и ответственности перед собой, которая всегда идет в паре с возможностью), пожалуй, уже есть.

Потому что, скажем, в годы моей юности самые прогрессивные интеллектуалы не то что просто не дотягивали до всего, о чем ты здесь говоришь, но просто не имели к этому никаких теоретических предпосылок. У меня, собственно, тоже не было предпосылок. А только неудобная (для окружающих) черта характера – упрямство. И логичным образом вытекающее из нее убеждение: все должно быть или по-моему, или никак. Но при этом никакого культурного бэкграунда. Никаких опор. Наоборот, вся совокупность доступной части мировой культуры свидетельствовала, что я ошибаюсь: жизнь устроена не по моему вкусу, а скучно и подло, как все вокруг говорят. Но это знаешь, как с двадцатью гостями на пороге: когда у тебя врожденный талант посылать на хрен, все что угодно можно туда послать. И убедиться, что ничего особо страшного не случилось. В смысле никто тебя не убил. И даже не попытался. А значит – ура! – можно повторить на бис. Это самый лучший способ обращаться с

внушенными культурой страхами – переступить черту и уцелеть. Потому что никакие теории не заменят хорошую практику, в финале которой все внезапно остались в живых.

> Ага, а на тебя смотрят другие и думают: черт, я тоже так хочу. И начинают посылать на хрен свое нежелательное.

И утверждают светлое будущее вот прямо здесь и сейчас. Именно так оно и наступает – постепенно проявляясь через нас сегодняшних. Иного способа нет.

Но мы увлеклись. А у нас…

> Гости?!

Вот именно. Тех двадцать проходимцев во главе с мертвой женой Дарта Вейдера мы, положим, уже благополучно прогнали. Но остались те, кому мы рады. Их-то придется кормить. Некуда отступать!

> А вот для тех, кому я рада, я с удовольствием приготовлю то, что они любят. Каждому – свое.

Например?

> Например, у меня есть друг, который очень любит фаршированные перцы. И если когда-нибудь его занесет к нам в Варну, я знаю, какого сорта, в каком соусе и чем фаршированные буду для него готовить. Как раз недавно допилила рецепт до идеала.

Фаршированные перцы, допиленные до идеала

На нескольких едоков понадобится:

– столько тонкокожих невысоких болгарских перцев, сколько поместится стоймя в кастрюлю мультиварки;

– 350 граммов мясного фарша без сои

– 100–150 граммов сваренного риса, булгура или гречки

– 200 граммов шампиньонов

– 500 граммов (небольшой пакет) помидорной пассаты или небольшая банка (250 граммов) тонкосмолотой лютеницы

– одно куриное яйцо

– небольшая луковица или белая часть двух стеблей лука порея

Из перцев вырезать плодоножку, вычистить каждый изнутри, избавив от семян и белых перемычек.

Шампиньоны нарубить помельче, сложить в большую миску.

Луковицу и яйцо разбить блендером в яично-луковое пюре, вылить к шампиньонам. Туда же сложить рис и фарш, посолить, поперчить, перемешать до однородности. Начинка готова.

Плотно набейте ею перцы и поставьте один к другому в кастрюлю мультиварки. Если начинка осталась, скатайте из нее крупные тефтели и уложите сверху на перцы. Если остались пустые перцы – съешьте их, просто так, с брынзой и свежим ржаным хлебом.

Залейте содержимое кастрюли помидорной пассатой или выложите в него лютеницу и разбавьте водой 1:1.

Включите мультиварку на режим «тушение» на полчаса.

??????????????????????????????.

Через тридцать минут перцы готовы.

Самое прекрасное, что и у моих друзей тоже есть какие-то блюда, которые они готовят именно для меня. Еда, сделанная специально к моему приезду, берет меня за сердце прямо сразу и запоминается на годы; на моем языке любви это одно из самых серьезных слов.

Однажды я собиралась в гости к собственной маме, беременная своей старшей дочкой, и вспомнила мамино идеальное картофельное пюре, нежное и воздушное, без единого комочка; не знаю, как ей удается такое готовить, ни у кого из моих знакомых так не получается, и у меня

тоже. И селедку – только мои мама и папа умеют разделывать цельную бочковую селедку так, чтобы не оставалось ни единой косточки. А мама еще и нарезает ее преаккуратнейшими кусочками. Так вот, когда я приехала, селедка стояла на столе, посыпанная зеленым луком, разделанная на одинаковые кусочки без единой косточки, а пюре томилось в кастрюле, укутанное полотенцем, чтобы не остыло. Этого я не забуду никогда.

А любимая питерская подружка Оля Небелицкая к моему приезду всегда делает сырники. Ты же помнишь, сырники я не умею. А у нее они идеальны: на один укус, со сметаной и сгущенкой.

Ну так понятно теперь, почему ты не умеешь делать сырники. Примерно по той же причине, по какой я не готовлю вообще ничего. «Не умеешь? Так я тебе сейчас все сделаю!» Это называется «положительное подкрепление» тунеядства. Отличная вещь.

Зато, поселившись в Болгарии, я для всех приезжающих гостей пеку баницу. Простую, с брынзой, или розочку, или с ветчиной, или с луком пореем – отведайте балканской кухни, дорогие друзья.

То есть баницу, которую у вас на каждом углу можно купить в пекарне, ты сама печешь?

Ага. Но не совсем настоящую. Потому что нежирную. Вообще почти без масла, я же маньяк – ни калории лишней.

О! Вот это действительно доброе дело. Потому что я эти ваши баницы из пекарен натурально люблю-не могу. Очень люблю. Но – не могу. Слишком уж много в них масла.

Не совсем настоящая баница

Традиционная должна быть вымазана маслом так, чтобы каждый слой хрустел.

Для ненастоящей баницы тесто надо промазывать не маслом, а йогуртом. И он же, смешанный с яйцами и раскрошенной брынзой, идет в начинку.

Пропорции:

– 400 граммов болгарской брынзы

– 3 больших яйца

– 400 граммов белого йогурта

– пачка теста фило

– пачка сливочного масла (израсходуется не полностью, масло нужно, чтобы намазать форму для выпечки снизу, а потом горячую баницу – сверху; как намажете – столько и уйдет).

Брынзу в большой миске накрошить вилкой мелко-мелко.

Яйца разбить и влить в ту же миску.

Примерно 200 граммов йогурта влить к яйцам и брынзе.

Перемешать. Начинка готова.

Открыть упаковку теста фило, листы сложить попарно, пересчитать, сколько получилось пар. На столько частей нужно разделить начинку.

Теперь каждый первый лист теста нужно промазать белым йогуртом, а каждый второй – уложить на него сверху. Основа для баницы готова.

Форму для выпечки – в данном случае неважно, разъемная она или нет, – нужно смазать маслом, нетщательно, тонким слоем.

И поехали: по длинной стороне каждого сдвоенного листа теста разложить одну часть начинки – свернуть тесто в рулет – свернуть в форме для выпечки расходящейся спиралью от центра к краю – продолжить рулетом из следующего сдвоенного листа теста с начинкой из брынзы – и так пока не закончатся продукты.

Печь – в духовке, нагрев сверху и снизу, 120–150 градусов, 15–20 минут; баница готова, когда стала темно-золотой. Теперь ее надо прямо горячую смазать сливочным маслом – или растопленным, подцепляя его силиконовой кистью из мисочки, или обычным, держа пачку в руке за фольгу.

Готово. Получилась вита (витая) баница. Хотите – остужайте ее и ешьте теплой, хотите – хватайте горячей, разламывая руками и обжигаясь падающей брынзой.

С баницей разобрались. Что еще светит твоим дорогим гостям?

Например, лимонные плюшки. И еще мой любимый пирог с курицей. Он у нас с названной сестренкой Юлькой долго был визитной карточкой. И остался со мной навсегда.

Плюшки с лимонной глазурью

Я стала потрясающим кулинаром, когда в московских магазинах начали продавать слоеное тесто – замороженное и охлажденное, простое и дрожжевое. Оно, конечно, калорийное, как чертова сволочь, зато всегда и неизменно вкусное; под него подойдет любая начинка; печь его – удовольствие. И пирог из него выглядит хорошо, даже если его лепил тот, кому в песочнице не удавались куличики (то есть я).

Самое простое, что можно приготовить, когда желанные гости позвонили и сказали «будем часа через полтора», – это плюшки с лимонной глазурью. Упаковка слоеного теста как раз за это время успеет разморозиться (а если удалось купить охлажденное, разойтись и подняться).

Итак, размороженное слоеное тесто (лучше дрожжевое, но можно и простое) нужно легонько раскатать скалкой, посыпать корицей и сахаром и свернуть (не туго!) в рулет. Останется нарезать его нетолстыми ломтиками, разложить по противню на бумаге для выпечки и испечь в духовке (верхне-нижний нагрев, 150–180 градусов, минут 15 – до темно-золотого цвета).

Лимонная глазурь делается из сахарной пудры и лимонного сока. Она должна быть очень густой, как глина; если получилось слишком жидко, добавьте еще сахарной пудры, если слишком густо – еще лимонного сока. Намажьте ею горячие плюшки – глазурь впитается; а то, что останется, застынет красивой льдистой корочкой.

А если сворачивать тесто в рулет не целиком, а только до середины, и потом второй край тоже до середины, на срезе получатся сердечки. И, промазанное лимонной глазурью, это будет уже почти «берлинское печенье», одна из самых вкусных вещей на свете.

Слоеный пирог с курицей и брокколи

Пироги я тоже пеку из этого слоеного теста, даже когда изначальные рецепты этого не предполагали. В частности, мой пирог с курицей – это переделка неаполитанской закрытой пиццы, гигантского кальцоне из обычного дрожжевого теста, посыпанного сверху кусочками бекона и болгарского перца. Бекон и перец я исключила, тесто сменила, оставила без изменений только начинку.

Для большого пирога:

– две пачки (по 400–500 граммов каждая) слоеного теста

– одна большая куриная грудка без кожи и костей

– кочан свежей брокколи или пакет (400 граммов) замороженной – самой качественной, какую удалось купить

– желтый сыр – любой, от зрелой моцареллы до маасдама; минимум – 100 граммов, максимум – 400

– орегано

– бумага для выпечки, противень, духовка

Начинка: нарезать куриную грудку кусочками примерно с фалангу большого пальца или чуть меньше; примерно так же или чуть мельче нарубить брокколи; сыр натереть, а если лень (мне обычно – да), можно нарезать кубиками (помельче, чем брокколи). Все смешать, пересыпать орегано, посолить. Начинка готова.

Тесто чуть растянуть руками или совсем немного раскатать скалкой, почти не надавливая.

Один пласт теста нужно разложить на противне поверх бумаги для выпечки, это будет основа. По ней – равномерно распределить начинку, оставляя края пустыми по всему периметру.

Второй пласт теста – это крышка пирога, его нужно уложить сверху и – боль моя – равномерно, без пропусков и щелей, защипать края. Есть люди, которые умеют делать это красиво; а всем остальным, которые как я, нужно помнить главное: внешний вид еды не влияет на ее вкус. А если ваши гости попытаются попенять вам на недостаточную красоту пирога, не кормите их и не ешьте с ними, пусть уходят из вашей жизни и из вашей головы.

Печь этот пирог нужно в духовке, на 120–150 градусах, минут 40–45; я обычно разрезаю и смотрю, пропеклась ли нижняя часть теста; иногда приходится выключать верхний нагрев, оставляя только нижний – ориентируйтесь по своей духовке.

Подавайте этот пирог горячим или хотя бы теплым, он так

вкуснее, чем холодный.

А еще из того же самого теста можно сделать рыбный пирог. Или даже рыбные плюшечки.

Боже. «Рыбные плюшечки»! Это вообще как?

Рыбный пирог и рыбные плюшечки

Пирог с рыбой был хитом моей юности, когда мы с названной сестренкой Юлькой иногда заранее не знали, насколько большой получится тусовка, а накормить хотели всех. Большой, сытный и необычный, мы готовили его из рыбной консервы лосося, вареного риса и сыра, укладывая начинку слоями: на сырое размороженное тесто – рис, потом – тертый сыр, потом – свежий лук очень тонкими кольцами (или толстый слой зеленого лука), потом – рыбную консерву, размятую в ее собственном соку, а потом – еще один слой теста. После я переделала рецепт, заменив в избыточно «хлебной» начинке рис вареными яйцами. А несколько лет спустя в доме мамы писателя Леи Любомирской встретила идеальные рыбные плюшечки, в которых было все нужное и не было ничего лишнего. Я видела, как их пекут, я таскала их сырыми из-под рук хозяйки и горячими с противня, я повторяла это сама – несложно и очень вкусно. Но у меня в семье соленую красную рыбу съедают быстрее, чем я успеваю купить тесто, поэтому рецепт не прижился, а он просто отличный.

Точных пропорций не даю: все зависит от того, сколько рыбы у вас есть, и сколько теста вы купите. Примерно на одну пачку (400 граммов) теста уйдет 250 граммов соленой красной рыбы, нарезанной тонкими брусочками.

Готовить так: слоеное тесто слегка раскатать, не сильно надавливая скалкой, и нарезать длинными широкими полосками.

По центру каждой полоски уложить брусочек соленой рыбы, вдоль, по всей длине теста. Если получается слишком мало рыбы на слишком широкой полосе теста, добавьте еще (или разделите тесто на две более узкие полоски).

Теперь нужно соединить свободные края теста над рыбой – так, чтобы получился длинный «шалаш». Защипывайте плотно и плоско, не стесняйтесь.

Готово? Нарубите «шалаш» на ломтики примерно такой же ширины, как и толщина. Примерно квадратные в основе, если тут вообще можно говорить о геометрии.

Каждую из получившихся плюшечек берите за хвостик и усаживайте на противень на бумагу для выпечки. Они не очень вздуваются при выпекании, поэтому их можно усаживать достаточно близко друг к другу (но все-таки не вплотную).

Пекутся они моментально – 5–10 минут при температуре 120 градусов верхне-нижнего нагрева духовки.

Вот ты все-таки храбрый повар. Рис в начинке не нравится? – в пень его! Переделываем. Вообще все меняем и переделываем, как пожелает наша левая нога.

> Да, в еде я экспериментатор. Особенно когда надо упростить себе жизнь. Но, к сожалению, некоторое количество рецептов упростить не удается. Скажем, торт «Наполеон» – ничего с ним не сделаешь. Проще оказалось как следует помечтать о том, чтобы у нас в городе открылась кондитерская, где он будет. Вот это у меня отлично получилось. Осталось рассказать хозяйке кондитерской, что торт только выиграет, если один слой промазать клюквенным джемом.

Клюквенным джемом? Так вот кто во всем виноват!

> В чем?!

У нас в Вильнюсе есть пекарня, где пекут почти идеальный «Наполеон». Один в один, как делали у меня дома. Только один слой они зачем-то промазывают клюквенным джемом. Теперь я знаю, это ты их телепатически подговорила. Мне больше ни от кого никогда не доводилось слышать про этот чертов джем.

> Получается, к вам занесло мою идеальную кондитерскую. «Наполеон» с клюквенным джемом – мой самый любимый вариант. И при этом совсем не популярный. Я за всю жизнь только от одной девочки слышала, что она так делает, больше никто.

Да, все сходится. Дело закрыто и сдано в архив.

> Гениальные мысли носятся в воздухе и иногда попадают не в тот город!

Вот и пеки теперь свой «Наполеон» с клюквой сама!

> Нет уж. У меня со сладкими пирогами как-то совсем не сложилось. Умею только шарлотку, чизкейк и штрейзель…

Так, погоди. Ты умеешь печь штрейзель? Который «крошечный пирог»?

Да. Это дико вкусно! Крошечный пирог с нежной творожной начинкой. Сверху, снизу и по бокам крошка, а в центре – сладкий творог.

Ох, да. Это и правда трындец. А ты говоришь – с пирогами не задалось.

Штрейзель без привкуса обыденности

Штрейзель, штрейзельный пирог, крошечный пирог, королевская ватрушка – все это названия одного и того же неописуемо вкусного десерта из творога и масляно-сахарной крошки. Я впервые попробовала его на дне рождения подруги, которая готовила барбекю на невероятно большую компанию и действовала по завету «не упахалась – нещитово»; и вот ночь накануне праздника, все мясо замариновано (десять видов в десяти разных маринадах), угли куплены, вода притащена, соки расставлены наизготовку, овощи вымыты и разложены по пакетам с защелками (а перцы еще и вычищены и нарезаны, чтобы сразу отправиться в гриль), казалось бы, можно уже дернуть вина и расслабиться; но подруга выдыхает «еще пирог печь» – и натурально, идет делать это. Я возмутилась: стадо слонов ты, что ли, ждешь на праздник? Нафига еще и печь, поди купи конфет, если тебе нужно, чтобы твои друзья не только треснули, но и слиплись. Подруга ответила: «Ты не понимаешь. Мне – надо. Для меня это – дело чести. Вот попробуешь завтра этот пирог и поймешь».

Назавтра я попробовала, и этот пирог действительно оказался одной из самых вкусных вещей в мире.

Моя подруга пекла его несколько иначе; но я – Хоботов-улучшатель и оригинальными оставляю только те рецепты, которые и так совершенны (например, рецепт сырной нарезки из нашей главы про завтраки); в штрейзеле же мне показалось маловато начинки, так что я взяла вдвое больше творога вдвое меньшей жирности (подумала, что с мягким будет лучше, и не ошиблась), а средний слой теста вообще убрала, без него только лучше стало.

Итак, для большого штрейзеля понадобится:

– три коробочки (по 450 граммов каждая) обезжиренного мягкого творога (или полтора кило его же в любой другой упаковке)

– три больших свежих яйца

– пачка (250 граммов) сливочного масла

– белая мука (общего назначения или экстра)

– полстакана сахара для начинки и еще примерно стакан для теста

– ванильный сахар или ванильный экстракт

Сначала – тесто. В огромной-преогромной кастрюле

размешивайте, растирайте руками размягченное (не разогретое, а несколько часов пробывшее в теплой комнате) сливочное масло с мукой и сахаром. Разные сайты дают разные пропорции муки и сахара в штрейзельной крошке; я просто подсыпаю то одно, то другое, и растираю помельче.

Тесто готово, когда все состоит из крошек разной величины, нет ни кусков масла, ни следов муки.

Теперь начинка. В большой салатной миске смешайте творог, полстакана сахара, ванильный экстракт и яйца. Размешивайте до однородного цвета и консистенции начинки.

Теперь форма для выпечки. Лучше выстелить ее изнутри бумагой для выпечки – так же, как для чизкейка.

На дно формы высыпьте примерно половину штрейзельной крошки. Распределите равномерно по форме. Если удастся сделать бортики – ура, если не удастся – не переживайте.

Вылейте всю начинку сверху, не размазывая, а наливая (или накладывая ложкой). Распределите ее равномерно, насколько это возможно.

Высыпьте сверху остатки теста – так, чтобы творог наружу не торчал.

Пеките в духовке на верхне-нижнем нагреве минут 40–45 при температуре 120 градусов. Если начнет пригорать сверху, отключите верхний нагрев.

Дайте пирогу немного остыть: горячая творожная начинка будет расползаться под ножом и распадаться на вилке; через полчаса пирог вне духовки уплотнится так, что его проще будет распределить по тарелкам.

Совсем холодным, из холодильника, он тоже очень вкусный, но сильное охлаждение придает печеному сливочному маслу привкус обыденности, поэтому у меня дома такой пирог до холодильника не доживает.

Ну и не только поэтому, будем честны.

> Мы с другой моей подругой, попробовав этот пирог на том дне рождения, пропали напрочь. Пекли его наперегонки чуть ли не каждую неделю, пробовали друг у друга. Потом подостыли, потом совсем перестали на какое-то время, а потом я переехала. И далеко не сразу нашла нужный творог. Так что истерически печь штрейзельный пирог я давно перестала.

Прям очень хочется тебя до истерики довести.

> Ты столько пирогов не съешь, сколько я могу

наистерить. У меня любой стресс реализуется в компульсивную кулинарию. Хорошо, если я вовремя вспомню какой-нибудь очень сложный рецепт и приготовлю что-нибудь одно, потратив кучу времени. Но так редко бывает. Обычно во все стороны летят пироги.

Главное гостям об этом не говорить. А то они будут постоянно доводить тебя до ручки, а ты – готовить, готовить… А эти мерзавцы – лопать, лопать, лопать. Нечестно так!

Когда еды внезапно образуется много, лопать – самое честное дело на свете. Куда же ее девать?

Обычно вопрос: «где ее брать?» – все-таки более актуален.

Кстати, для внезапно пришедших друзей у меня долгое время был простой беспроигрышный вариант угощения – картошка по-американски. Правда, для нее нужна соответствующая приправа «картошка по-американски» фирмы Kotanyi, но в принципе можно обойтись просто солью, перцем и чесноком.

«Картошка по-американски» – это как?

Это почти как картошка по-деревенски в Макдоналдсе, только вкуснее.

Из Макдоналдса я помню только картошку фри.

Тогда скажем так: это вкусно и очень просто. Картошку надо вымыть, нарезать крупными дольками, как дыню, не чистить – прямо со шкуркой.

И потом небось в духовку?

Сперва положить в пакет, туда же налить немного масла и насыпать приправы. Пакет завязать и немного пошвырять его вверх, как будто он мячик (американско-футбольный, знамо дело).

У тебя, получается, довольно много блюд про пошвырять. Спортивный такой стиль кулинарии.

Ну так кулинария – дело веселое. К тому же от таких упражнений масло хорошо перемешается с приправами и обнимет каждый картофельный ломтик.

Но после этого, я надеюсь, все-таки в духовку?

> Ну да. Противень застелить бумагой для выпечки, разорвать пакет, выкинуть картошку на бумагу – и в духовку под гриль на 220 градусов. К этой картошке подойдет любой соус, и я не знаю людей, которым такая еда не понравилась бы.

У меня папа пек картошку с салом. Разрезал пополам (некрупную), надрезал середину каждой половинки крест-накрест, совал туда кусочек сала, такого, самосольного, с прожилками мяса. И ставил в духовку. Гриля не было, но духовка грела снизу и сверху, так что получалось ок. Совсем простая штука, но так круто было!

> Слушай, я тоже так готовила в юности, когда нужно было быстро накормить очень голодных мальчиков, а в доме почти не было еды. Картошка, сало в морозилке, тушенка на антресолях (папе выдали пайком) и макароны в шкафу (мама достала целый мешок где-то по случаю)…

И это называется «не было еды»! Тушенка – это такой шик-блеск – по тем-то временам. Практически икра и клубника из погребов Молоховец.

> Да, но это то, что у нас всегда было. И я либо жарила лук с морковкой и тушенкой и заправляла макароны, либо пекла картошку с салом крест-накрест.

Но, кстати, картошка и сало и у нас дома были всегда. И еще кадка с кислой капустой на балконе.

> У нас тоже, пока маме не надоело ее квасить. Мне было лет двенадцать, когда ей таки надоело, с тех пор она капусту не квасит. Как человек, который не будет этого делать никогда, я ее понимаю. Но блин, у мамы была самая вкусная капуста на свете!

Мои родители квасили капусту вдвоем. Вообще папа как бывший вечноголодный сирота, любил и умел делать запасы. Поэтому квасили капусту, варили варенье, солили помидоры, огурцы и грибы. Огромный, взрослому человеку до пояса, глиняный жбан соленых груздей стоял на балконе всю зиму. Такие брутальные лопухи, очень крупно нарезанные, просто пополам. Убиться какие вкусные. В общем, было чем отбиваться

от гостей.

Но, кстати, слушай, на то и гости, чтобы приходить с гостинцами. В смысле со своей едой.

> Точно. Самым странным гостинцем, который мне приносили, был огромный кабачок. Приятели ходили за пивом, а кабачок сперли где-то по пути. Поскольку я жила рядом, пиво пить пришли ко мне. А кабачок выдали как презент.

Нннууу… С чем могли, с тем и пришли. Наверное, в душе они совсем неплохие люди. И смутно желали тебе добра.

> Я жарила его всю ночь. Мои гости пили пиво, пели песни и рассказывали истории, а я жарила этот нескончаемый кабачок!

Ко мне так однажды пришли среди ночи с ящиком помидоров, но это тогда было очень в масть. Благо помидоры готовить не надо. Только помыть и сожрать.

> Ко мне однажды соседка зашла на кофе с ящиком клубники.

Вот это понимающий человек.

> Да!
> Вообще ко мне очень часто в Москве друзья приходили с гостинцами – то сыров каких-нибудь интересных привезут, то с пирожными интересными приедут…

Просто ты на таком дальнем краю Москвы жила, что без еды в путь отправляться как-то стремно. Инстинкт самосохранения подсказывает: наверняка в этом Южном Бутове живут песьеглавцы и антиподы, выбираться будешь отстреливаясь из арбалета, неделю через болота, не ходи туда без запасов пропитания, глупый белый человек!

> Ага, даже если тебя там ждут с пирогами, теплым одеялом и разговорами…

Так это же не умный мозг планирует, а глупый инстинкт подсказывает. Мне один раз довелось побывать в Бутове (не помню, Северном или Южном). По какому-то совершенно цивилизованному делу, к тому же на машине. Однако инстинкты

вопили и требовали взять с собой термос и бутерброды.

Да что там приезжие, даже мы, местные, уходя гулять, брали с собой бутерброды и кофе в стаканчиках. А то пока обгуляешь все это наше Бутово, изголодаешься весь. А в районе всего три места, где можно взять кофе навынос – два Макдоналдса и Шоколадница. И далеко не всегда это по пути.

И спальник небось норовили сунуть в ридикюль!

Обижаешь. Какой ридикюль, мы с рюкзаками гуляли.

Масштабные личности.

Острее всего я чувствовала себя масштабной личностью, когда впервые запекала индейку. Кстати, в гостях.

Индейку? И правда серьезный размах.

Меня соблазнили американские сериалы. В каждом одна из серий обязательно бывает про День благодарения. Обычно всю серию люди готовят, трут, мнут, пекут, и к концу вечера у них на столе образуются всякие пюре-овощи-соусы, а в центре – ОТАКЕННАЯ груда мяса в форме птицы. Я ужасно хотела попробовать такую приготовить, но было страшновато: вдруг испорчу? Семь кило птицы выкидывать жалко.

В общем, несколько лет я об этом думала, а потом решилась. Нашла рецепт. А чтобы не оказаться лицом к лицу с семью кило испорченного мяса, решила приготовить индейку не у себя дома, а на день рожденья подруги.

Ага. Разделить риск.

И риск, и подготовительную работу. Подруга замариновала индейку, как положено, на сутки в рассоле с приправами, а потом я приехала готовить. Но опоздала на полчаса, подруга испугалась, что мы не успеем, обмотала птичку фольгой и сунула в духовку. В результате, индейка получилась довольно скучная, почти как вареная. Зато я перестала бояться готовить индейку: я уже знала, как ее разделывать, где у нее что и какая она на вкус.

И тебя понесло? В смысле ты стала делать ее сама? Дома? Для, не побоюсь этого слова, себя?

Для толпы гостей. Она же огромная!

Печеная индейка

Основы обращения с гигантской птицей мне преподали американские приятельницы – со словами: «Да ладно, мы печем, все пекут, не ссы, это не может не получиться»; способ выпекания я позаимствовала у литовского кулинара дядюшки Гедрюса; схему разделки птички нашла на одном из кулинарных сайтов (если будете печь индейку весом больше шести кило, тоже посмотрите, как ее разделывать, она в принципе похожа на курицу, но все равно другая). Допилила, как водится, сама: эту птичку действительно трудно испортить. В сущности, я никогда не ела индейку, приготовленную кем-то другим, так что не знаю, правильно ли делаю; но получается а) мягко; б) вкусно.

Итак, замороженную индейку нужно разморозить, свежую – замариновать в рассоле с приправами. Можно размораживать индейку долго и медленно, на нижней полке холодильника, а можно сразу сунуть ее в ведро с рассолом – пусть одновременно маринуется.

Рассол для индейки делается так: на литр воды – чайная ложка соли и чайная – сахара; приправы добавляйте любые, у индейки специфический привкус, ему все к лицу; единственно что – уводить надо в какую-то одну сторону: или пряно-карамельную (и тогда душистый горошек-бадьян-апельсин-корица-тертый имбирь), или чесночную (соответственно, черный перец-чеснок-укроп-лавровый лист), или «прованскую» (тимьян-розмарин-чеснок), или «восточную» (смесь «чикен масала», например). Все пряности сразу класть не надо. Для того, чтобы их вкус лучше раскрылся, заварите их отдельно в стакане небольшим количеством кипятка, а потом вмешайте в рассол.

Рассол должен быть холодным. Соль и сахар лучше растворяются в горячей воде. Поэтому я сначала завариваю кипятком пряности, потом там же размешиваю сахар и соль, потом выливаю эту смесь в большое ведро, где уже плещется необходимое мне количество холодной воды. А чтобы знать, сколько воды мне понадобится, я сначала кладу индейку в пустое ведро и заливаю «по макушку» холодной водой. Нет, в кастрюлю семикилограммовая индейка не влезает, только в ведро.

Охлажденную индейку достаточно мариновать в рассоле от полусуток до суток. Замороженной нужно больше времени, чтобы разморозиться, она успевает это сделать примерно за двое суток. Держите ведро с индейкой подальше от котов и собак: пугливые будут волноваться, кто там плавает в ведре, смелые – пытаться отожрать у птицы разные части, а им соленое неполезно. Да, и

детям лучше не показывать. И особо трепетным взрослым. В общем, спрячьте индейку куда-нибудь в темное место, пусть плавает втайне от всех.

В день, когда вы собираетесь печь птичку, ее надо достать из ведра. Нет, выплескивать ведро в кухонную раковину – плохая идея: во-первых, апельсины, лук и розмарин разлетятся во все стороны, настораживая собак и пугая котов; во-вторых, кашица из приправ растечется по индейке, а это не те дроиды, которых мы ищем.

Сначала выньте птицу, потом выкиньте из ведра выжатые апельсины, а потом вылейте весь остальной рассол. Ведро готово к дальнейшему использованию, индейка – к дальнейшему запеканию.

Уложите ее на большой глубокий противень грудкой кверху. Можно смазать ее кожу по всему периметру растительным маслом, так быстрее зазолотится. Но я этого не делаю, и получается не хуже.

Духовку нужно поставить на самую большую мощность, верхний и нижний нагрев. И в нее, в раскаленную, поставить птицу на полчаса, чтобы она приобрела вид запеченной и запах запеченной, оставаясь при этом сырой внутри.

Через полчаса достаньте птичку (тягать горячий противень туда-сюда будет нелегко).

Зазолотилась? Выглядит припеченной? Отлично. Укутайте фольгой (можно в два слоя) ее грудку и крылья, и поставьте птицу обратно в духовку. Теперь ее спокойно можно допекать на невысокой температуре, не боясь пересушить грудку и недоготовить голени.

Температура – 100–120 градусов. Время – американцы говорят: «Столько часов, сколько килограммов весит индейка». Я готовлю на час меньше, и к этому моменту птица вся покидает собственный скелет. В середине процесса индейку надо будет аккуратно перевернуть спиной вверх (не снимая фольги с грудки).

Семикилограммовая индейка, таким образом, будет печься шесть часов: полчаса на очень высокой температуре, два с половиной – блестящей грудью вверх, и еще три часа – спиной кверху; все духовки держат температуру по-разному, так что, запекая индейку, я периодически ее проверяю, и, если вижу, что она готова – хребет проткнул кожу спины, а мясо начинает съезжать вниз, – перестаю запекать, даже если еще не кончилось время.

И да, я очень люблю за час до конца обложить ее половинками картофеля, сладкого и обыкновенного, нечищеного, только помытого, срезом вниз, прямо в мясной сок. Не фарширую ничем, зато под кожу перед запеканием засовываю четвертинки яблок и половинки персиков – у индейки там такие полости, что поместится килограмма два фруктов.

О, слушай, я же вспомнила торт, который могу сделать! Смергасторта, скандинавский несладкий бутербродный торт, апофеоз всего, что я люблю в бутербродах.

Бутербродный торт? Это какой-то совсем уж парадоксальный парадокс.

Натурально, многослойный бутерброд! Одновременно с мягкими рыбными и спокойными мясными начинками. И сверху украшают кусочками рыбы, розочками из салатных листьев, раскидывают красную икру. Ну то есть самый настоящий торт. Но бутербродный!

Смергасторта

Смергасторта (ударение на е и на о) – скандинавский закусочный бутербродный торт, классически – с рыбой, креветками и икрой. Выглядит как торт, на вкус – как самый лучший бутерброд на свете. Скандинавы пекут под него специальный хлеб из пшеничной и ржаной муки, с солодом и патокой. Ленивые скандинавы покупают прямоугольные буханки, уже нарезанные вдоль. А которые не живут в скандинавских странах, но смергасторты тоже любят, берут обычный тостовый хлеб и срезают с него корочки.

Последние – это мы.

Для большого закусочного торта понадобится:

– десятипроцентная сметана

– легкий майонез

– красная рыба – слабосоленая или копченая, чем больше, тем лучше

– если красной рыбы мало, купите на всякий случай филе сельди без добавок

– сладкий горчичный соус типа икеевского «с укропом»

– крим-чиз без добавок, коробка, а лучше две

– свежий огурец

– салат типа латук или айсберг

– свежий укроп

– вареные яйца (много)

– вареные чищенные креветки и красная икра – немного, для украшения торта

– пшеничный хлеб для тостов

Срежьте с хлеба корочки, нарежьте лосося кубиками, смешайте майонез со сметаной, откройте горчичный соус, очистите и нарежьте огурцы кубиками, нарубите селедку кубиками, половину вареных яиц тоже нарубите кубиками помельче, салат нарежьте тонкими полосками.

Часть продуктов оставьте для украшения торта: вторую половину вареных яиц нарежьте кружочками; немного огурца тоже нарежьте кружочками; несколько ломтиков красной рыбы сверните цветочками (или просто в спираль свейте, а если не получится, не расстраивайтесь).

Первый слой – хлеб. Выложите из него основу для торта. Вам понадобится столько кусочков, сколько будет едоков.

Промажьте его смесью майонеза и сметаны, негусто;

посыпьте вареными яйцами, свежим салатом и выложите половину красной рыбы, если ее у вас много; если мало, кладите всю.

Накройте следующим слоем хлеба.

Его намажьте горчичным соусом, посыпьте укропом, выложите вторую часть красной рыбы (или всю селедку, если лосося не хватило), рассыпьте сверху огурцы (равномерно), накройте хлебом (без пропусков).

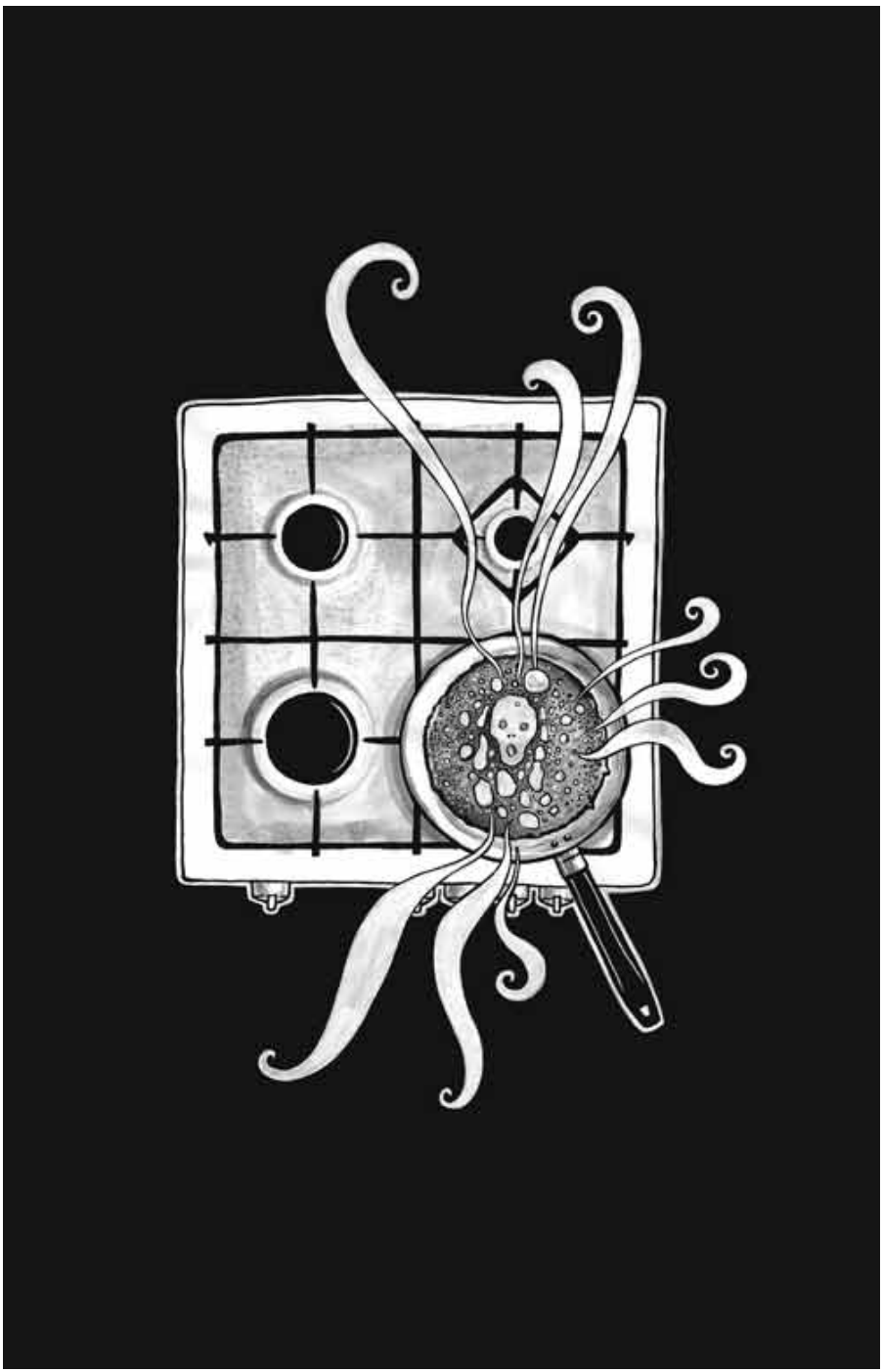
Готовый торт заверните в пленку и оставьте в холодильнике пропитываться на пару часов.

Перед подачей достаньте из холодильника, промажьте сверху и по бокам крим-чизом и украсьте так, как подскажет фантазия: разложите кружочки огурцов и яиц, добавьте креветок и лососевые розы, раскидайте красную икру. Если фантазия зависла в недоумении, посмотрите в интернете «Smörgåstårta картинки» (я смотрю).

Такой торт можно делать с любыми начинками – овощными, рыбными, мясными. Можно промазывать паштетом и крим-чизом, начинять копченым мясом, обмазывать селедочным маслом – все будет одинаково вкусно. Общее правило – начинки должны не спорить, а дополнять друг друга (то есть селедочное масло плюс ананасы плюс копченая курица – плохая идея, а селедочное масло плюс свежие овощи – хорошая, и копченая курица плюс ананасы плюс мясной паштет – тоже хорошая).

Звучит отлично. Не зря мы, значит, от незваных гостей отстреливались. Было что защищать.

Вот блин



Вот за что я люблю блины – так это за ощущение праздника. Натурально, из стакана молока, стакана муки и двух яиц – лучший завтрак на свете.

А для меня блины, в первую очередь, еда нищих времен. Когда натурально по сусекам поскребешь, найдешь остатки муки. Если есть несколько копеек на молоко или кефир, круто. Если нет, обойдемся водой.

Для меня тоже! Но одновременно все равно каким-то образом праздничная. То есть это вкуснятина, которую можно сделать, когда деньги закончились, а продукты в доме закончатся вот-вот. И так сидишь – на завтра еды нет, денег нет от слова вообще, а в руке горячий блин, и пахнет он праздником, сытостью и… ну, «все будет хорошо» – вот как он пахнет.

Триумфом воли, вот чем он пахнет. Я сейчас поражаюсь: мне регулярно удавалось испечь блины без молока и яиц. Просто из муки, воды и какого-то титанического внутреннего усилия. Для меня блины потом долгое время были такой суровой едой мрачных времен, которой лучше не надо бы рядом со мной появляться. Вкусно, кто бы спорил. Но настроение портится.

И до сих пор так?

К счастью, нет. Оказалось, что если время от времени заказывать блины в кафе и ресторанах, первичные ассоциации постепенно изменяются. Так что сейчас у нас с блинами снова любовь до гроба. Я, собственно, и есть их гроб.

У меня первые блины были мамины, праздничные, тонюсенькие-кружевные, с мясной начинкой, с настроением «как же я заколебалась готовить на эту ораву». Пекла мама редко, но помалу готовить не умеет до сих пор: если уж печь блины, то гору. Поэтому паттерн с самого начала был праздничный. Никаким тощим временам не удалось его испортить.

И в кафе я блины долгое время не брала: они то слишком толстые, то слишком маленькие, словом, не как у мамы. Неправильные блины!

В годы моего детства-юности были такие специальные заведения – блинные. Там за какие-то копейки можно было

получить изумительные блинчики. И устроить настоящий пир всего за пять копеек. Или за семь; точно уже не помню. Кажется, семь стоили блинчики с творогом, а пять – без ничего. А потом в далеких заграницах меня как-то раз затащили в кафе с французскими крепами…

Кажется я догадываюсь, что тебе там подали.

Это было совершенно неожиданное открытие: что буржуйские французские крепы – точно такие же блинчики, как те, из блинных моего детства.

Я угадала!

А я благодаря крепери узнала, что бывают не только тоненькие блинчики со сладкими начинками, но и галеты на гречневой муке, с несладкими начинками, зажаренные прямо с начинкой на блине. Вот это был настоящий подарок!

Я до сих пор очень люблю простые тонкие блины с вареньем. Или со сметаной. Но и того и другого должно быть совсем чуть-чуть. А можно просто стащить горячий блин прямо со сковородки. И не надо мне ни начинок, ни сметаны, ни даже масла. Я практикую блинную аскезу.

А я больше всего люблю блины, которые наполовину со ржаной мукой. И в них завернуть кусок свежей брынзы. Или селедки.

Меня, кстати, очень выгодно звать на блины с икрой. Я сначала буду громко кричать, как я щас все захапаю, убедительно размахивая блином. А потом тихонько-тихонько, боком-боком подальше от икры – пустые блины таскать.

Ну не может же быть, чтобы тебе совсем не нравилась икра!

Мне очень нравится икра. На бутербродах. А блин – он просто блин, нечего тут мудрить. Зато ты не представляешь, сколько блинов можно ухомячить без начинки!.. Ну, или представляешь.

Я – мать семейства, я хорошо себе представляю, сколько блинов может мгновенно улететь – и с начинкой, и без нее. Вот сколько есть, все сразу и разлетаются.

Похоже, тайный смысл моего аскетизма – чтобы влезло как можно больше блинов.

Трудно поверить. Как по мне, ты очень скромный едок.

Это мы с тобой просто блинов пока не пекли.

Надо срочно исправить это упущение.

Да с радостью. Это же один из моих любимых ответов на вопрос: «Как приятно скоротать вечность?» – таская из-под руки повара горячие блины.

Но вот готовить я их точно больше не буду. Хватит с меня. В те самые голодные времена печь блины всегда приходилось мне. Потому что только у меня был чудесный дар превращать муку и водопроводную воду в настоящие съедобные блины. Какая-то странная антинаучная магия непонятной даже мне (в первую очередь мне!) природы. Могущественное заклинание МНЕНАДА. Ну или просто ОЧИНЬХАЧУ.

У тебя все-таки удивительные отношения с едой. Говоришь: «Я ничего не умею, сейчас все испорчу, не подпускайте меня к плите». И при этом умеешь делать кофе вкусным, а блины – настоящими.

А то у тебя ненастоящие.

Мне для этого потребовалось выучить рецепт! Со всеми замерами и объемами. И каждый раз покупать нормальные продукты. А ты говоришь, из муки и воды.

Ну так я, собственно, потому и не люблю готовить, что приходилось практически ежедневно чудотворствовать в трудные времена. Во-первых, не особенно нравится все это вспоминать, а во-вторых, зачем гвозди забивать микроскопом? Я – такой специальный волшебный повар для экстремально трудных времен. Будете погибать, зовите, что-нибудь придумаю. Но, по-моему, не такое это великое достижение – поставить меня к плите, чтобы ради этого всерьез погибать.

Да, не надо тебе к плите, пожалуй. Надеюсь, что трудных времен больше не будет. Хватит с нас.

Кстати, в ту пору у меня была еще одна суперспособность: так разливать вино, чтобы одной бутылкой напоить толпу. Мой

рекорд – 17 человек одной бутылкой белого сухого (кажется, «Алиготе») до состояния веселого возбуждения и явственного покраснения рыл. Разливать вино надо было левой рукой, которая, по легенде, считалась «тяжелой», да еще и особым образом вывернув кисть. Не думаю, что от этого менялись свойства напитка, просто так присутствующим проще было поверить в мою удивительную сверхспособность, выдуманную, чтобы их приободрить.

Апофеоз моих чудесных умений – история о том, как мы с другом однажды ужрались вусмерть водопроводной водой. Которую перед этим сами же налили в бутылку из-под водки. И сами разливали по водочным рюмкам. Вернее, я, своей «тяжелой» левой рукой, чудотворная сила которой уже была проверена на вине. Но мы, конечно, ни на секунду не сомневались, что в бутылке у нас вода, а мы просто развлекаемся. Никто ничего никуда не превращает, вы что.

Как вам вообще такое в голову пришло?

Да просто по приколу. Решили, что не в действии алкоголя дело, нам хочется самого процесса. Посидеть, расслабиться, поболтать за рюмкой. Имитировали процесс и внезапно ужрались в хлам. То есть головы более-менее нормально соображали, но языки заплетались. И хохотали без повода, и жестикулировали неумеренно. А потом внезапно упали спать, как были, одетые. Как подзаборная пьянь.

А утром похмелье было?

Без похмелья, слава богу, обошлось. Но мы вообще были вполне здоровые лоси. Похмелье у нас только от совсем уж дряни, вроде «Солнца в бокале» могло случиться.

Я даже не знаю про солнце в бокале.

Это тебе крупно повезло. Крепленое вино «Солнце в бокале» то ли скрашивало, то ли, наоборот, омрачало нашу юность. Народ его, помнится, называл «печень в бокале». И за дело называл. А от водопроводной воды какое похмелье? Одна только чистая радость от нее может быть.

Вот это вы круты.

Забавно, что когда все в порядке, эта магия не работает. Мы неоднократно проверяли. Водопроводная вода не превращается в водку, бутылки сухого вина, разлитого левой рукой, не хватит

даже на четверых, а от блинов без молока и яиц стошнит даже сковородку. Если у тебя есть деньги, не наглей, дитя человеческое, пойди в супермаркет и купи чего надо. Магический капитализм не пройдет.

То есть все должно быть по-настоящему.

Ну да. Получается, так. Видимо когда я знаю, что проблему можно решить обычным путем, волшебная опция МНЕНАДА не включается, хоть ты тресни. Себя не обманешь.

С одной стороны – потрясающе. А с другой – блин, ну обидно, что именно отсутствие денег так работает.

Ну так оно далеко не всегда так работает. И, скажем так, не то чтобы прям у всех. А то бы в мире давным-давно не было голодных, а бывшие бродяги открывали бы курсы магического мастерства для студентов и заложников ипотеки.

Ну да, я, мягко говоря, нечасто слышу о подобных вещах.

Штука в том, что вся эта, условно говоря, магия проще всего дается, когда, во-первых, тебя приперло к стенке, а во-вторых – и это особенно важно – ты не всерьез пыхтишь, а просто прикалываешься. Серьезность сразу порождает сомнение: получится ли у меня это важное-важное дело? А стоит появиться малейшему сомнению, магия отменяется, это факт. Но мало кто станет париться, удастся ли ему невинный прикол.

То есть у тебя включается состояние МНЕНАДА, но при этом все не всерьез? Как такое возможно?

У меня просто довольно удачное в этом смысле устройство психики: в ситуации «все пропало», у меня обостряется чувство комического. Первая естественная реакция на экстремальные ситуации, своего рода привычный щит. Иногда это дает интересные результаты.

Здорово. Если уж я решу, что все пропало, тогда хоть ложись и помирай. Поэтому я до последнего точно знаю, что все будет хорошо – сегодня есть блины на завтрак, завтра придет гонорар, а если посмотреть в кармане воооон той куртки, там обнаружится заначка, а вместе с ней – вещь, которую я неведомо где потеряла, а сейчас она очень нужна.

Это у тебя прекрасный дар. Впору позавидовать. Потому что если у меня вотпрямщас есть прекрасный завтрак, но пока нет гарантий насчет обеда, фиг я этим завтраком успокоюсь. И даже если есть обед, и послезавтрашний ужин, но на следующий месяц прогноз пока неблагоприятный, блины на завтрак меня совершенно точно не успокоят. Скорее наоборот, поперек горла встанут: все пропало, а я вместо того, чтобы биться головой об стенку, тут блины жру! Самое время начинать над собой смеяться, потому что это и правда смешно.

В общем, без чувства комического мне бы вряд ли удалось дожить до сегодняшнего дня, это факт. Ну и без чудесной способности извлекать блин из стакана муки и плошки воды. Однако хотелось бы узнать и другие рецепты. С чего начнем?

С самых простых бездрожжевых блинов.

Будучи по сути своей поваром-экспериментатором, я долго готовила блины по принципу «все смешать и жарить», получалось вкусно, но непредсказуемо и неповторяемо. А главное – никогда не удавалось добиться вот этой фотогеничной дырчатости, кружевной воздушности: или пузырчатый и толстый (оладья, американский блин), или тонкий и плотный как лепешка. И это продолжалось, пока однажды мы с одной моей хорошей подружкой не затеяли блины с икрой.

Впрочем, эту историю нужно рассказать отдельно и сначала. Подружке захотелось блинов с икрой, ее бойфренд предложил: «Ну так поехали на блины к Крыське, она хвасталась, что умеет жарить самые лучшие в мире», – это правда, в том смысле, что я все время хвастаюсь. И вот они приезжают – с молоком, икрой, сметаной и хорошим настроением: им предстоит смотреть, как я жарю блины одновременно на четырех сковородках. А я, как обычно, вообще не помню, из чего и в какой последовательности делается тесто, зато знаю, какой оно должны быть консистенции; а также у меня есть сметана, икра и сковородки; по моим представлениям, для роскоши нужна только компания – опа, и она уже есть! А блины при таком изобилии – вещь не то чтобы необходимая, хотя и желанная. Но уж точно не обязанная быть идеальной.

И вот я усаживаю гостей на диван (к слову: это я придумала, что диван должен стоять на кухне и, раз уж мы не римляне и не можем есть лежа, то будем хотя бы сидеть на мягком, развалившись во все стороны разом;

было мне тогда сколько-то совсем мало лет, и после меня эта идея захватила умы; кто не смог поставить на кухню большой раскладной диван, тот уместил хотя бы твердый, но уютный диванчик-скамеечку). Так вот, гости сели, я им налила, сковородки греться поставила, а сама колдую, смешиваю одно с другим, добавляю чего-то…

Подружкин бойфренд смотрит, пыхтит, пыхтит, затем не выдерживает:

– Ты все делаешь не так! Надо по-другому!

Я так обрадовалась, что на кухне есть знающий кулинар! Фартук с себя сорвала красивым длинным движением, бойфренду подружкиному вручила, сама на диван – плюх, и рукой так широко в сторону сковородок:

– Давай, раз знаешь, как!

Человек удивился страшно. Невероятно удивился человек. Попытался отговориться, но я только поудобнее устроилась на диване и кружку с чаем в руку взяла – мол, давай, я люблю смотреть на готовящих мужчин. Наконец он пробормотал что-то вроде: «и правда, что это я к повару под руку полез», – так что я встала, фартук обратно повязала и блинов нажарила.

А после подружка позвонила мне рассказать, как здорово я ее бойфренда отстроила, обычно-то ему никто отпора не дает. Тут уже я удивилась: у меня и в мыслях не было малознакомого взрослого человека воспитывать, я же правда нечетко знала, как делается тесто, а уж тем более – как достичь вожделенной ноздреватости.

– Что, правда? – удивилась подружка. – Так это же очень просто, моя домработница добавляет взбитые белки…

– Ой, ну это хлопотно! – заныла я.

– Ничего не хлопотно, не дольше, чем каждый раз заново тесто изобретать, – отрезала моя подружка. И поделилась рецептом, которым я пользуюсь с тех пор все время, иногда экспериментируя с мукой, но соблюдая пропорции.

Бездрожжевые блины

На двоих-троих не очень жадных едоков понадобится:

– стакан молока

– почти полный (на три четверти) стакан белой пшеничной или ржаной или цельнозерновой муки (с разной мукой получается разный вкус)

– два яйца

– сахар и соль по вкусу

– растительное масло для жарки

Белки отделить от желтков и слить в высокий просторный стакан. Желтки сбросить в большую миску для теста, туда же ссыпать сахар и соль – и взбить венчиком, не особенно усердствуя. Туда же влить молоко, размешать и, не переставая помешивать, всыпать муку. Получится очень жидкое тесто.

Теперь венчиком взбить белки до крупнопузырчатой пены и осторожно вмешать их в тесто.

На очень хорошо прогретую сковородку наливать понемногу теста, растягивая блин по всей поверхности. Чем меньше теста наливать, тем тоньше будет блин.

Блинный торт

Если не добавлять сахар в бездрожжевые блины, а на сковородку наливать побольше теста, получится идеальная основа для несладкого блинного торта. Каждый слой такого торта нужно промазывать:

• крим-чизом или творогом с крупно нарубленной красной рыбой

• сметаной с вареными яйцами и укропом

• крим-чизом или творогом с мелко нарезанным огурцом или красным болгарским перцем

• закусочной намазкой из минтаевой или селедочной икры

• творогом с чесноком и зеленью

Все начинки должны быть очень-очень вязкие, плотные, и лучше не делать больше трех слоев, а то торт будет неудобно резать.

А если промазать каждый слой шоколадной пастой или вареной сгущенкой и пересыпать орехами, получится сладкий торт, и вот его можно делать сколь угодно высоким, все нормально склеится и разъезжаться не будет.

А в Пражском кафе «У слепой кошечки» я подцепила идею жарить блины сразу с начинкой.

Блины с начинкой

На большую плоскую сковородку налить тесто, растягивая потоньше, подождать, пока легонько зазолотится снизу – перевернуть блин и на него в середину «колодцем» (делали в детстве колодцы из спичек? вот так) уложить бекон, а в самый центр вылить сырое яйцо. Край блина посыпать тертым сыром, накрыть сковородку крышкой и жарить на самом маленьком огне. Когда края блина начнут слишком уж подпекаться, а белок яйца к тому моменту побелеет не весь – подогните их внутрь с четырех сторон, так, чтобы круглый блин превратился в квадрат (но желток яйца при этом оставался незакрытым).

Как только побелеет весь белок, блин с начинкой готов; желток при этом остается жидким, как в правильной глазунье.

И еще отличной идеей будет половину пшеничной муки в блинном тесте заменить гречневой, а в начинку взять свежий шпинат, очень много сыра и куриную грудку – жареную или копченую. Гречневые блины называются галетами и они очень, очень вкусные.

А «Мурку» можешь сбацать? В смысле блинную классику, по заветам пещерных первопредков? Прям вот на дрожжах?

А то.

Дрожжевые блины

На Масленицу все мои френдленты во всех социальных сетях начинают наперегонки печь блины, делиться рецептами и показывать друг другу результаты. Блинное безумие захватывает всех. Самым популярным в рунете был и остается рецепт дрожжевых блинов «от Сертуна» – Таня Сертун, котолюб и тусовщик, великолепный кулинар, помалу готовить не умеет и по блинам упарывается как мало кто. Именно поэтому я ее рецепт даже не читала – понимала, что на жарку вот такой стопищи у меня уйдет полдня, а потом же это надо будет кому-нибудь скормить, а у меня семья не то чтобы из ста человек состоит. Скромное у меня семейство, и его пожирательные способности я знаю. Не справится.

И так было, пока моя подруга и коллега Жанна Петровна не уменьшила изначальный рецепт вчетверо. Из одной четвертой теста для блинов от Сертуна у Петровны получилось четырнадцать блинов, и это количество меня уже не пугало. Теоретически его можно одолеть даже в одиночку, хотя и не в один присест.

С тех пор такие блины для меня – обязательная часть Масленицы. Они пахнут настоящим хлебом, пузырятся на сковороде, а на просвет похожи на солнышко – румяное и в дырочку.

Рецепт «одна четвертая от начального»:

– 125 граммов муки

– 4 грамма сухих дрожжей

– 1/2 столовой ложки сахара

– 1/2 стакана теплого молока

Все вышеперечисленное смешать и дать подойти.

Как вспухнет (опара будет не привычно жидкая, а плотненькая как тесто) – добавить:

– один желток

– две ложки подсолнечного масла

– 125 граммов муки

– 250 граммов молока

И вымесить. Взбить белок с солью, вмешать в тесто, влить 1/4 стакана воды. Печь.

Тесто получается крутое и растекается в привычную консистенцию блинного только на последнем ингредиенте. До того я, сильно удивленная, смешивала и добавляла, веря, что Сертун плохого не посоветует.

Отлично. Мне теперь явственно не хватает варенья, буквально чуть-чуть, краешек блина обмакнуть. А то получится слишком сладко.

> Слушай, не обязательно! Я имею в виду, варенье не обязательно должно быть приторным. Можно сразу с небольшим количеством сахара его сварить.

А вот с этого места подробней пожалуйста. Малосладкое варенье – прекрасный парадокс. Именно то, чего мне всю жизнь не хватает.

Яблочное варенье

Я очень люблю сладкое, но даже мне классические советские варенья казались приторными, пока в доме друга семьи мне не предложили попробовать одно особенное, совершенно не похожее на другие.

Оно было мягким, разварным, бело-розовым (все знакомые мне до сих пор домашние варенья были твердыми кусочками в сиропе). Оно было кисло-сладким, насыщенно яблочным, я ела его и плакала, понимая, что эта банка сейчас кончится, и больше такого чуда в моей жизни не случится никогда. Мне было пятнадцать, я была исключительно склонна к трагизму, но в то же время достаточно практична, чтобы спросить у хозяйки рецепт.

Все оказалось очень просто: совсем мало сахара, немного воды и специальный сорт яблок, чья рассыпчатая белая плоть пронизана розовыми нитями.

Правда, потом оказалось, что такое варенье будет вкусным из яблок любого сорта, даже твердый «Гренни смит» нормально разварится. Но лучше, конечно, брать сорта одновременно мягкие и сочные.

Пропорции: на килограмм яблок – четверть стакана воды и четверть стакана сахара.

Яблоки нарезать крупными кусками (пополам и каждую половинку – еще на четверти). Сердцевину нужно вынуть, а шкурку счищать не надо. Сейчас я варю такое варенье в мультиварке: сложить все продукты в кастрюлю, две-три минуты подержать в режиме «жарка» (на самой высокой температуре), а потом – пятнадцать-двадцать минут в режиме «тушение»; как все кусочки разварились в хлам, так и готово. Но раньше в кастрюле тоже неплохо получалось: все продукты в нее сложить, на самом сильном огне подержать, пока не зашкворчит вода, уменьшить огонь до небольшого, варить, периодически помешивая, пока яблоки не разварятся в крупное пюре.

А если на кило яблок добавить стакан брусники, пару лепестков (не цветков! лепестков) бадьяна и немного корицы, будет еще вкуснее.

Единственный минус такого варенья – оно очень быстро портится. То есть, варить сразу десять литров не имеет смысла.

Варенье из айвы

По этому же принципу я варю варенье из айвы – оно оказалось еще вкуснее яблочного. Только айва твердая, зараза, и рубить ее у меня не получается (хороших ножей жалко, а плохие я все об нее уже сломала). Поэтому я ее сначала подпекаю в микроволновке: складываю в стеклянную кастрюлю, накрываю крышкой, и на три минуты на полную мощность. Потом проверяю, размягчилась ли; иногда этого времени достаточно, а иногда нужно перевернуть фрукты твердыми боками в другую сторону и греть еще столько же.

Такую подпеченную айву резать довольно легко. На половинки, каждую – еще пополам, вырезать сердцевинку, нарубить некрупно, сложить в кастрюлю мультиварки, залить водой, посыпать сахаром (в тех же пропорциях, что и для яблочного варенья) – и сначала на большом нагреве, пока не закипит, а потом – на небольшом, пока не размягчится в пюре.

Очень вкусно в это варенье сразу, вместе с сахаром, класть палочку корицы. Получается долгоиграющий ароматизатор; потом с этой айвовой коричной палочкой можно греть ночное успокаивающее молоко или варить утренний дождливый кофе. Ну и в варенье корица хорошо читается, конечно же.

Персиковое варенье с какао

И ровно по этому же принципу я варю персиковое варенье с какао. На вкус оно получается похожим на шоколадный ганаш, темную помадную конфетную начинку, самую мою любимую из коробки «ассорти».

Персики для варенья надо брать самые спелые – такие, что еще полдня, и спасать их будет уже поздно. Шкурку с них надо счищать обязательно, в готовом варенье она будет здорово мешать восприятию вкуса; а резать их нужно помельче.

В остальном схема та же: все в кастрюлю, полстакана сахара и четверть стакана воды на килограмм фруктов. А когда персики закипят, и пора будет убавить огонь или переключить программу, нужно добавить какао, 50 граммов порошка на килограмм персиков. Внимание: нужен не горячий шоколад, не растворимый какао-напиток, а простой какао-порошок без сахара, который из какао-бобов делается.

И варить до полного умягчения персиков. Потом попробовать, добавить сахара, если не хватает, попробовать еще, еще, еще… обнаружить, что пробовать больше нечего, и приниматься готовить заново. Теоретически это варенье тоже быстро портится, на практике – просто не успевает, сколько его ни свари.

Отлично, слушай. Теперь точно не пропадем.

Надеюсь. А то мы заговорили о тощих временах, и так грустно стало!

Ну, просто тема такая. Блин – серьезная штука. Даже отчасти магическая. Вполне очевидный солярный символ (хотя говорят, это ученые в девятнадцатом веке придумали, а на самом деле блины у древних славян были вовсе не символом солнца, а поминальной едой).

Серьезно? Не колево, не кутья?

Фиг знает. Может, все вместе лопали, вприкуску? Чтобы уж помянуть так помянуть.

Но как ни крути, а все равно удобно назначить блин солярным символом. Пусть знаменует победу над тьмой и зимой (на Масленицу) и над пустым желудком все остальное время года. Но при этом пусть остаются поминальной едой, это тоже логично. Все-таки масленица – поминки зимы.

И встреча солнца!

Все, в общем, сходится. В один сияющий блин.

И внезапно стало понятно, почему масла в блины по традиции кладут так много: чтобы наесться перед постом.

Ну да. Но мне кажется, обилие масла, кроме всего, символизирует победу над голодом. Ну типа мы пережили зиму, можно смело доедать припасы, если остались.

Да-да-да, вот уже и солнышко показалось, скоро трава, коровы будут пастись и доиться, собьем новое масло…

Причем весна-то, строго говоря, еще не наступила. Но народ поджирает запасы масла, потому что верит в светлое будущее. Наступит, никуда не денется эта ваша весна!

С теплым масляным блином внутри гораздо проще верить в светлое будущее. Мне – так точно.

Вот, надо сказать, масленичный зажор совершенно не в моем характере. Я теоретически понимаю, как это устроено, но мне ближе концепция: вот начнем сбивать новое масло, тогда и зимние припасы можно дожрать. Понятно, что в жизни я этой концепцией не руководствуюсь. Но отдаю себе отчет, что в тайных глубинах души она есть.

Надо же, сколько в тебе практичности! А я трачу последнее масло при малейшем намеке на появление нового, прямо-таки веря в светлое будущее.

Я жуть какой практичный куркуль по натуре. Но всю жизнь прикидываюсь анархистом, потому что это гораздо красивей.

Мне нравятся обе крайности. И практичность, и анархия, дайте все, я не могу выбрать!

Ну видишь, можно не выбирать.

А на самом деле у меня просто внутреннее самоощущение такое – типа я и есть человек, который это «светлое будущее» своими руками будет наступать. И у меня или получится, или нет, заранее неизвестно. Поэтому очень плохо с верой и ее производной доверием. Не потому, что «мир злой», а потому что –

уж я-то знаю, что мне все это своими руками делать. Начиная от господа-бога, который есть, только пока я стараюсь, чтобы он был. И заканчивая всем остальным. Ужасно смешное на самом деле устройство. Я отдаю себе в этом отчет.

> У меня ощущение, что у тебя всегда получается все, чего ты хочешь.

Нннууууу… да, получается. «Рано или поздно, так или иначе» – честно выстраданная концепция. Но даже когда оно получается легко и вовремя, изнутри-то понятно, что гарантий не было. Просто на этот раз – ура, получилось. А как там будет дальше – ну, поглядим.

> Все своими руками, а элемент случайности – это закаты, рассветы и море. И еще иногда звездопад.

Ты не поверишь, но ответственность за погоду я тоже ощущаю своей! Хотя у меня есть достаточно доказательств, что рассветы, звездопады и температура окружающей среды от меня не зависят. Но ощущение от этого никуда не девается. Спасает только чувство комического: можно ржать над собой, а не сгибаться под грузом ответственности.

> Я иногда смотрю на что-нибудь, что сама сделала, и говорю себе: человек, который может это, может вообще все.

Вот этот твой подход мне ужасно нравится. Потому что, во-первых, чистая правда. А во-вторых, даже если неправда, становится правдой от постоянной практики.

Это именно та бесценная часть всякого триумфа, которую обязательно надо брать себе. Не хвастаться: «Ай да я», – не считать себя «лучше всех», не отправляться почивать на лаврах, потому что все самое крутое уже сделано, а спокойно осознавать: «Да, я могу все». Ну и мочь дальше, все больше и больше.

> А чего сразу – лучше всех-то? Зачем себя с другими сравнивать? Если сравнивать, то по-честному: себя с собой же.

Больше всего на свете я люблю наблюдать взлет, который со стороны выглядит легким и стремительным, как падение. Но при этом он – взлет.

> Я даже не могу сказать, видела ли когда-нибудь

такое.

Ха – не видела она! Конечно, не видела. Зато когда ты сперва грамотно худела, а потом переезжала в Болгарию и там осваивалась, со стороны это выглядело именно так. Понятно, что изнутри это ощущается совсем иначе. Потому что изнутри ты из последних сил работаешь на этот взлет, изумляясь, что до сих пор никто никуда не упал.

Ага, а потом просто несешься: «эгегейбля!»

Ну. А потом говоришь себе: «Человек, который смог это, может вообще все». И заправляешь свои топливные баки, чтобы в следующий раз снова взлететь. А со стороны смотришь: ух, как все легко!

> Знаешь, самое смешное, что я же на самом деле хочу от жизни очень простых вещей: топить печку, жарить блины и чтобы на душе было хорошо. Но вот в этот последний пункт входит столько всякого…

Да, «чтобы на душе было хорошо» – это главный наш двигатель. Где бы мы все были без этого простого желания «чтобы на душе хорошо».

Больше никогда

Время от времени люди отходят от плиты в отчаянии, воздев руки к небу и восклицая: «Больше никогда!» По самым разным, но всегда по-человечески понятным причинам.

А ты по каким?

Ну, я-то вообще не отхожу ни от какой плиты, а просто предусмотрительно к ней не подхожу, чтобы чего не вышло. И подходить пока не планирую. «Больше никогда» – это для меня про кулинарию в целом. Хотя, конечно, нельзя зарекаться. Всегда возможен рецидив.

А для меня «больше никогда» – про хлопотную многоходовку, во-первых. И про ежедневную обязаловку, во-вторых.

Слушай, сочетание этих двух факторов – это же просто старая школа кулинарии. Хлопотная многоходовка каждый день, в количестве на стадо плотоядных мамонтов. Она, родимая.

Скажу больше, мое третье «больше никогда» вбивает гроб в гвоздь этой старой школы. Оно звучит так: «не пытайтесь воспроизвести рецепты, которые вам не нравятся». Вот прямо читаешь и – фу-у-у-у! бе-е-е-е-е! – тогда точно повторять не надо, даже если все вокруг говорят, что это маст. За редчайшим исключением, вкусно не будет, интуиция работает не вхолостую.

У тебя есть еще один гвоздь в гроб старой школы, я знаю: даже рецепты, которые тебе нравятся, ты все равно переделываешь под себя.

Ну да, я все под себя допиливаю. Умела бы я шить, и одежду бы перешивала. Хотя, погоди, я же действительно перешивала! И даже с нуля себе шила. Но это было очень давно.

И у меня когда-то была эта чудесная сверхспособность. На уровне аккуратно обшить старые советские кеды пестрыми лоскутными обрезками, или подогнать под себя синий рабочий комбинезон пятьдесят хрен знает какого размера. Отлично, кстати получалось, но тут как с моим героическим волшебным приготовлением съедобной еды из антиматерии – больше никогда! Шитье для меня тоже про трудные времена.

Вот и у меня. И еще – про отчаянье. Про то, что одежды для меня просто нет.

Твоего тогдашнего размера?

Да, на мой размер можно было купить только какие-то стремные чехлы, в которых я сразу становилась похожа на школьного завуча. Да и вообще такая одежда, как я люблю носить, появилась только в девяностых, а родилась-то я в середине семидесятых…

Погоди, а что появилось в девяностых? В смысле я знаю, что много чего, но что именно тебе приглянулось?

Прежде всего – леггинсы (они тогда лосинами назывались) и балахоны с дикими карманами. Я ужасно люблю, чтобы снизу в обтяжку, а сверху – с припиздью. Ничего такого во времена моей юности было не найти. Пришлось учиться шить самой. И тут, конечно, все Бирюлево узнало, как носить тюбетейки, цветные лампасы и цветастые сарафаны с военными пуговицами.

Слушай, так ты была кутюрье-авангардист? Тюбетейки! Лампасы! Умри, Бирюлево. Новая волна приветствует тебя.

Я еще юбки к джинсам пришивала. И дико страдала, что нельзя шить швами наружу. А потом, увидев уже в конце девяностых новый модный крой – криво-косо-изнанкой-налицо – взвыла от обиды, что мне в юности не хватило смелости так шить.

Так, главное – вовремя остановиться и не написать случайно книжку про моду и стиль. Человечество на нашу книжку про моду и стиль пока не нагрешило.

Ничего, у него есть все шансы.

Ну, если уличных котиков перестанет кормить, тогда и выкатим тяжелую артиллерию. А пока ограничимся предупредительной трепотней про еду, которую мы больше никогда не будем готовить. Хоть ты стреляй.

Вот, кстати, что мне когда-то изумительно удавалось, и чего я делать больше не буду ни на каких условиях, так это торт «Наполеон».

Да ты что! Не могу представить, как ты печешь

«Наполеон».

У меня была серьезная мотивация научиться: чтобы, во-первых, «Наполеон» был не только по праздникам. А во-вторых, чтобы ни одна зараза не могла запретить мне тырить горячие коржи. Когда ты повар, можешь сожрать хоть половину – ну, получится торт в два раза ниже положенного размера, невелика беда. Ради этого имело смысл приложить усилия.

Сперва «Наполеон» мы пекли вдвоем с папой, благо он унаследовал тетрадку с мамиными рецептами и никогда ничего не боялся делать сам. А потом уже я без папы. Просто папа не всегда вовремя оказывался под рукой. Ну и отлично все у меня без него получалось. Запороть «Наполеон» мне удалось только один раз, да и то исключительно по вине советской власти, которая коварно подменила настоящее сливочное масло так называемым «бутербродным», в результате чего мой заварной крем накрылся понятно чем. В нем плавали такие странные волоконца, похожие на картинки из учебника биологии: митохондрии, вакуоли, все вот это вот, в тысячекратном увеличении.

И с тех пор ты больше его не печешь?

Нет, что ты. Митохондриями меня не остановить. Тем более, что неудавшийся «Наполеон» мы смели с таким же удовольствием, как все предыдущие и последующие. Просто однажды у меня случилось просветление. После чего в организме обнаружился голос разума и сказал: «Остановись. На что ты гробишь время своей жизни?» Спасибо ему, лучше поздно, чем никогда. Смешно, кстати, что папа меня к изготовлению «Наполеонов» приохотил, он же и отвадил от этого занятия навсегда.

Но как?

Просто однажды он пришел домой и съел готовый «Наполеон». ВЕСЬ. Примерно за полчаса.

ОГО.

А торт при этом еще должен был ночь постоять, чтобы как следует пропитаться. Я прихожу, а папа, сытый и чрезвычайно довольный, говорит: «У тебя “Наполеон” какой-то сухой получился, но ничего страшного, я его уже съел».

Я бы очень расстроилась. Не, ну блин, обидно же!

Да, довольно обидно. Зато в тот момент до меня наконец-то дошло, что никакая еда не стоит угроханных на ее приготовление четырех часов жизни. Вообще никакая! Потому что съедается гораздо быстрей. Тогда у меня родилось золотое правило практичного кулинара: времени на готовку должно уходить не больше, чем на еду.

Отличное правило.

Ну, вскоре оно сменилось еще более золотым правилом: пусть еду готовит кто-нибудь другой, кому это нравится и интересно. А у меня куча дел. Правда, не факт, что этот кто-то другой непременно со мной поделится. Но, кстати, как ни странно, со мной всегда охотно делились едой.

Когда ты сидишь за столом и что-то рассказываешь, их легко понять!

Ну знаешь, тогда со мной было далеко не так интересно, как сейчас. Но меня все равно почему-то кормили все вокруг. И до сих пор кормят, натурально, только успевай уворачиваться. Видимо, в мой организм по ошибке встроен излучатель, как у зайчонка. Такой, чтобы любая бегущая мимо норы чужая зайчиха захотела зайти его покормить. И эта зараза гипнотически воздействует на окружающих, включая тех, кто не испытывает ко мне особой симпатии. Рефрен, сопровождающий всю мою жизнь: «Ты меня бесишь, сядь что-нибудь съешь!»

Даже немного обидно, что не в те руки чудесный дар попал. Потому что именно такой тип заботы я с детства принимаю как должное и не особо ценю. Для меня кормежка – совершенно точно не язык любви. Теоретически понимаю, что это может быть так, но ничего не чувствую.

А для меня как раз еда – один из главных языков любви. Никогда не забуду, как названная сестренка Юлька привезла мне испеченный лично для меня огромный «Наполеон». Метр на метр! Я съела его сама. За неделю. И была счастлива как никто. Для меня это очень про любовь. Больше, чем просто торт. Такое послание от Вселенной: «Ты никогда не умрешь от голода».

Мамочки. Метр на метр! Да уж, пожалуй, не умрешь.

Она его не только испекла, но и везла в метро,

прикинь. С ВДНХ до Бутова. Потом несла через заснеженное поле. В компании двоих детей, которые были младше моих. Да, кстати. На торте еще был декор. Объемный паровозик из мастики и белого шоколада. С вагончиками.

Ну, это уже даже как-то логично. Почему бы не поместить на метровый торт для прогулки через заснеженное поле еще и паровозик? Ну типа все равно уже нечто совершенно невозможное сделали, отступать некуда, семь бед – один ответ.

Я пять минут не знала, что сказать. И потом еще пятнадцать вспоминала хоть какие-нибудь приличные слова. И да, моим визгом можно было резать стекло.

Вот не зря говорят ученые, что мир дискретен: то есть, то нету. То снова зачем-то есть. Это единственное объяснение, почему он смог устоять в ходе твоей встречи с тем тортом. Просто именно в тот момент мира как раз, видимо, не было. Очень удачно сложилось. Никакой вселенной, нигде, только ты, Юлька, дети и торт. С паровозиком и вагонами. Какая еще вселенная, вы чего.

А кстати, что у тебя про любовь? У меня – вот еда и слова; при этом я годами могу не догонять, что слова и поступки человека сильно противоречат друг другу. Сейчас уже быстрее управляюсь, а раньше – реально годами не могла сопоставить.

Да со мной совсем просто, для меня любовь – это общие потоки энергии. Они или есть, или нет.

Да, действительно просто. И фиг сымитируешь.

Я часто говорю, что для меня любовь – в первую очередь, совместная деятельность. Но это только потому, что при совместной деятельности поток энергии особенно ощутим, буквально материален. Ну и плюс наглядный результат, не одно эзотерическое бла-бла-бла. А на самом деле, конечно, можно просто сесть в кресло, расслабиться, закрыть глаза и вспомнить всех, кого знаешь. И ощущать, где поток есть, а где ничего нет. И где какие сила и качество. Но это, понятно, нестабильно все. Сегодня нет, завтра есть. И наоборот.

Впрочем, в кресле сидеть не обязательно. И закрывать глаза – тоже. Можно просто так вспомнить. Но для яркости ощущений

лучше, конечно, сконцентрироваться, сосредоточиться, еще немножко сосредоточиться… так, погоди, мы опять отвлеклись от еды!

Похоже на то.

Ладно. Как минимум, мы с тобой поняли, что никаких «Наполеонов» в нашей жизни больше не будет.

> Да! И суп харчо из баранины я тоже готовить больше не буду никогда. Он дико вкусный, если есть его в грузинском ресторане, и полный отврат, если его приготовлю я.

И я, и я тоже больше не буду готовить суп из баранины! В моей жизни уже был один, других мне не надо. А воспроизвести его при всем желании не получится.

Расскажи!

Как сварить вкусный суп с максимальной затратой времени и нервов

1. Захотеть мяса.

2. Объявить, что никакое мясо, кроме баранины, не принесет тебе радости.

3. Уверовать в этот бред.

4. Отправиться на рынок.

5. Зайти в мясной павильон. Вдохнуть. Выскочить оттуда пулей, с омерзением зажав нос.

6. Прочитать себе лекцию о гражданском мужестве, с фрагментами биографии пионеров-героев. Вдохновиться.

7. Снова зайти в мясной павильон. Не дышать.

8. Подойти к первому попавшемуся продавцу (я говорю: не дышать!)

9. Спросить (на выдохе), есть ли у него баранина.

10. Получить мерзейшего вида кость с ошметками мяса (не дышать), с отвращением заплатить, выскочить из мясного павильона, пробежать, как минимум, пятьдесят метров.

11. Дышать с наслаждением.

12. Приехать домой, отдать кость специалисту, чтобы срезал с нее мясо и поджарил, как следует.

13. Дать всему произойти.

14. Поев баранины, печально поглядеть на кость. Задавиться жабой.

15. Принять непростое решение: из кости надо сварить суп.

16. Налить в кастрюлю воды, поставить на огонь, с облегчением утопить там кость, довести до кипения, убавить огонь до минимума.

17. Забыть обо всем часа на два.

18. С ужасом вспомнить про кость.

19. С изумлением обнаружить, что все живы.

20. Узреть в холодильнике скрюченную морковку. Жестоко утопить ее в кастрюле.

21. Найти увядшие останки зеленой фасоли. Кинуть их в кастрюлю, демонически хохоча.

22. Войти в раж.

23. Хуйнуть в кастрюлю щепотку розмарина, предварительно перепутав его с майораном. Впрочем, майорана в доме все равно нет.

24. Обнаружить, что в доме нет соли. Отчаяться.

25. Вместо соли налить в кастрюлю треть бутылки соевого

соуса.

26. Попробовать. Содрогнуться от омерзения.

27. Приговорить суп к смерти, но полениться его вылить.

28. Перед сном спрятать кастрюлю с омерзительным варевом в холодильник.

29. Посыпать голову пеплом и спать спокойно.

30. Наутро забыть про суп.

31. Не вспоминать про суп еще два дня.

32. Вечером третьего дня вспомнить про суп. Содрогнуться.

33. Скрежеща зубами, вынуть безобразие из холодильника. Попробовать. Содрогнуться еще раз.

34. Вопреки логике и принципам гуманизма поставить кастрюлю на плиту.

35. Пока гнусное варево греется, кидать туда поочередно имбирь, душистый перец, мускат и майоран (за эти два дня он каким-то образом успел появиться в доме).

36. С утробным воем добавить три столовые ложки томатной пасты.

37. Трусливо сбежать из кухни.

38. Четверть часа спустя вернуться на цыпочках.

39. Обнаружить, что суп закипел.

40. Снять кастрюлю с огня.

41. Прежде, чем выливать, с отвращением попробовать.

42. С чувством глубокого удовлетворения признать, что такого вкусного супа не бывает в природе.

43. Обрести веру (по вкусу).

44. С воплем: «Аллилуйя!» – измельчить зубчик чеснока.

45. Положить нарубленный чеснок в тарелку, залить супом.

46. Сожрать, чавкая и хлюпая, утирая уста черным ржаным хлебом.

47. Повторить три раза.

48. Потерять сознание.

49. Очнуться. Просветлеть.

50. Осознать, что сварить такой суп еще раз невозможно. Смириться.

51. Но на всякий случай записать рецепт. Мало ли. Вдруг пригодится.

Надо же, а ведь действительно пригодился! Не прошло и двадцати лет.

> Класс. А у меня вкусная еда, которую я никогда больше не буду пытаться самостоятельно приготовить – бигос. Чудесное, восхитительное блюдо, которое четыре

дня воняет на всю квартиру – прости! – бздом.

О боже. А что такое бигос?

Это польская тушеная капуста с множеством копченостей.

Тушеную капусту надо так долго готовить?!

Ага, тушить, жарить, вымораживать и снова жарить. И на четвертые сутки адское бздо превращается в изумительную еду. Но запах после нее еще неделю держится! Я даже рецепт давать не буду, не хочу брать грех на душу. Но, если что, его можно легко нагуглить. Главное, что вам потребуется: много мяса и очень слабое обоняние. А лучше вообще никакого обоняния. Совсем.

Demeter должны срочно сделать духи «Бигос». Вот это стоящий вызов для парфюмеров! Не «Малиновое мороженое» и не «Пицца» какая-нибудь.

Самое смешное, что уже приготовленный бигос пахнет отлично. Когда его ешь, непонятно, почему в доме такая вонь.

По-моему, очень смешно.

Еще среди моих промахов – не эпических, но обидных – фаршированная курица. Она сжирает несколько часов времени, потрясающе выглядит, отлично пахнет, а на вкус получается как скучная куриная котлета.

А, то есть можно с самого начала просто навертеть куриных котлет без всей этой маяты?

Да. Причем котлеты будут гораздо вкусней. Но самое смешное, что даже ее скучный вкус меня не остановил: я думала, что где-то недокрутила начинку и что можно добавить еще – изюма, орехов, чернослива, черта лысого с хвостом – и наконец-то станет вкусно. Но нет.

Невкусная фаршированная курица

Плюсы этого блюда были для меня очевидными: во-первых – подзадолбаться (я училась его готовить, еще считая, что без этого не бывает ни истинного повара, ни настоящего праздника); во-вторых – похвастаться (оно достаточно сложно готовилось и достаточно неплохо выглядело, чтобы было чем); в-третьих – легко резать (тот, кто когда-либо делил запеченную курицу на пятнадцать частей, поймет меня лучше того, кто этого не делал).

Минус этого блюда – невкусно. Точнее, мало вкуса, невыраженный вкус, что внутрь ни клади.

Итак, для того, чтобы приготовить невкусную фаршированную курицу, надо с целой курицы снять кожу (на этом месте мы теряем как собеседников тех людей, которые этого не могут, просто не могут, и все). Остальные храбро и бодро кулинарным секатором откусывают у курицы пальцы и самый край голеней – самый суставчик, – после аккуратно разрезают кожу по грудине и вынимают курицу из кожи как человека из пальто.

Дальше с курицы нужно аккуратно срезать все возможное мясо, крупными кусками, а оставшимся скелетом бодро поиграть в пришествие инопланетян (мы со старшей сестрой – играли).

Дальше мясо надо нарубить ножом помельче (можно половину мяса порубить покрупнее, а вторую – в мясорубке, вкус не станет лучше, как ни крути), прибавить к нему примерно такой же объем полусваренного риса, добавить еще каких-нибудь ингредиентов (изюма, кураги, орехов; или лука, чеснока, моркови; или капусты, орегано, мяты; начинка для этой курицы исключительно вариативна) и набить этим всем куриную шкуру. Но не слишком плотно: начинка будет увеличиваться во время приготовления. Разрез шкуры – зашить (лучше кетгутом или желатиновыми нитками, но можно и обычным шелком, просто не забудьте его вынуть потом). Курицу намазать чем-нибудь масляным или любым из хорошо карамелизующихся соусов – тех, в которых много сахара.

Выпекать в духовке на верхне-нижнем нагреве 25–30 минут.

Вкусно не будет, я предупредила; но пахнет эта штука великолепно.

И сколько раз ты этот ужас готовила?

С десяток – так точно. Я упертая. Правда, в процессе я обнаружила другой рецепт, вообще другую технологию, и вот он – вкусный. Но я уже к тому моменту наигралась, так что и его – больше никогда. Очень уж долго и трудоемко.

Вкусная фаршированная курица

Пару лет назад я нашла в сети другой способ фаршировать курицу – еще более хлопотный, с результатом значительно менее красивым, зато по-настоящему вкусным.

Курицу для него нужно раздеть со спины. Острым и тяжелым ножом разрезать кожу вниз от позвоночника до гузки, вырезать сам позвоночник и бедренные кости – и раскрыть курицу как книгу. Как очень странную книгу из курицы. А потом тонким острым ножом осторожно вырезать кости, отделяя мясо от суставов.

Крылья срезать целиком, дыры от них зашить суровой ниткой.

В идеале должна получиться распластанная кожа с мясом поверх. В реале каждый раз получается разное, обычно – довольно дырявое.

Следующий этап задачи – равномерно распределить мясо по коже, разрезая и разворачивая более толстые куски.

Следующее – фаршировка. На куриное мясо – листы зеленого салата, дуболистного или самого простого – тот, что выглядит как охапка зелени по имени «салат зеленый». На салат зеленый – лепестки любого желтого сыра. На сыр – шампиньоны, целиком.

А дальше начинается прекрасное: всю эту мягкую штуку с начинкой нужно свернуть в рулет и обвязать шпагатом. Очень советую поискать на ютубе, как это делается (разделку курицы со спины тоже можно там посмотреть, французы в этом мастера) – но это и с десятого раза непросто.

Рулет готовится на пару минут 40–50–60 (скорость приготовления зависит от размеров курицы, от плотности крышки пароварки и от того, что для вас хуже – недоварить или переварить). Я такой рулет готовила в мультиварке на специальной вставке, пока варила бульон; получалась двухэтажная готовка.

Это вкусно, но затраченных усилий все равно не стоит.

Кстати, об экономии усилий. Именно с ней связан самый главный кулинарный провал (и одновременно триумф) моей жизни: пирожки из хлебного мякиша со смородиной.

Это как?

Когда мне было четыре года, меня внезапно осенило, что взрослые зря дурью маются. Делают какое-то тесто, потом лепят из него пирожки, потом их пекут. Зачем столько труда? У нас же

есть хлеб, уже испеченный, готовый. Остается только добавить начинку, и вот тебе пирожок.

Мне нравится ход твоих рассуждений.

Подходящей начинкой мне показалась смородина, собранная во время прогулки в парке. Правда, она немного недозрела, но когда это меня останавливали подобные пустяки.

А дальше что?

Дальше совсем просто. Крадешь у родителей хлеб, выковыриваешь из него мякиш, мнешь в руках, как пластилин до получения кривой лепешки. В центр лепешки кладешь кислую смородину и залепляешь, как вареник. И voila! Мой бедный героический папа этот ужас съел, представляешь? И даже похвалил.

> Вот самая правильная реакция! Неважно, насколько вкусно. Если ребенку четыре года, и он приготовил тебе еду, ешь и улыбайся.

Ну, я бы на его месте – не-е-е-е-е.

> В таких вопросах у меня позиция твердая: до пяти лет – никакой критики. Особенно, когда ребенок действовал по вдохновению.

Никакой критики – это правильно. Но надо быть великим героем, чтобы схомячить те мои пирожки. Впрочем, человеку, который по ночам ради удовольствия готовил себе тюрю, они действительно могли понравиться, – внезапно дошло до меня.

> Колбаса со сгущенкой, сметаной и хлебными крошками? Очень вкусно! Правда, мне больше не хочется, но это САМЫЙ ВКУСНЫЙ БУТЕРБРОД НА СВЕТЕ!

Это тебе такое дети приготовили?

> Да. Там еще был черный хлеб, конфета и огурец. Девочки сделали многослойный бутерброд и гордились собой, как настоящие повара. И знаешь, оттенки вкуса правда были интересные.

Ну ты вообще герой – такое попробовать. Мой папа жмет

твою мужественную руку через пропасть времен. Доедая мои ужасающие пирожки.

> Да нет в них ничего особенно ужасающего. Сейчас многие апгрейдят хлебное тесто. Пекут из хлеба пироги: выбирают мякиш и в корке запекают начинку. Или просто набивают хлеб сыром и пекут. Правда, лично у меня первое никогда не получалось, а второе получается масленней, чем баница.

Ну, строго говоря, гренки и тосты тоже своего рода апгрейд хлеба.

> А вот с ними у меня хорошо. Но хлеб целиком – почему-то нет.

Кстати, об апгрейдах. Один из самых вкусных пирогов, какие мне доводилось пробовать, был из магазинного печенья с вареньем и творогом. Его просто как-то так складывали горкой и оставляли пропитываться. Получался ваще трындец. Но я, честно говоря, плохо помню подробности. Дело было очень давно.

> Я помню пирог из печенья с творогом! Он назывался «Шалаш Ленина».

Шалаш Ленина?!

> Ага. Его сначала укладывали пластом, а потом сворачивали пласт справа и слева в длинный шалаш, как у Ленина в Разливе… Вообще слушай, если взять печенье типа «Юбилейного», можно это дело повторить!

Шалаш Ленина

Творог взбить с сахаром и сметаной, печенье выложить на бумагу для выпечки или на фольгу квадратом девять на девять печений. На квадраты толстым слоем положить начинку.

Поверх – еще печенье.

Поставить на пару часов в холодильник, пусть пропитывается. Потом посредине торта во всю его длину выложить колбаску из оставшегося творога. Руками поддеть края торта через бумагу и аккуратно загнуть кверху так, чтобы получился треугольный шалаш.

Ага. Вот как-то так те люди и делали, только они с самого начала строили ступенчатую пирамиду – высокую, каждый следующий слой уже предыдущего.

> Пирамида Джосера или шалаш Ленина – любой десерт на ваш выбор!

Шалаш Джосера. Фараон Джосер в Разливе. Картина хоть куда.

> Вот кстати. Одна из моих фатальных ошибок юности – еда как на картинке. Как же я намучилась, пытаясь получить совершенный результат! Даже если делать все точно по рецепту (а до этой мысли тоже надо было дойти, что, например, в тесте принцип «плюс-минус трамвайная остановка» даст вообще не тот результат), как на картинке – не получится!

Ой, сейчас, благодаря инстаграму, это должна быть всеобщая беда. Я имею в виду, что красивые фото еды много сердец разбили.

> Это правда. Даже я, опытный пофигист, иногда попадаюсь: а вот хочу такое же у себя на столе!!!

А оно в правильный вензель не заплетается?

> И не заплетется никогда. Хорошо, что инстаграм я смотрю с утра, в холодной спальне под теплым одеялом. Я под красивые картинки просыпаюсь, так что, пока вылезу, пока взбодрюсь, глупая идея «сделать как на картинке» вылетает из головы.

У меня же, слушай, в детстве было подозрение, что мама, наверное, очень плохо готовит, потому что у нее еда не как на картинках в журналах. И все остальные родственники и знакомые тоже плохо готовили. Зато в ресторанах готовили хорошо! Там красивенько было. Все как надо.

В ресторане и красиво и вкусно!

И суп можно не заказывать, сразу второе принесут. Мы ели в ресторанах примерно четыре раза в год – по дороге в отпуск и из отпуска. И все остальное время мне очень хотелось немедленно пойти в ресторан. Но родители туда не шли. Вот странные люди!

Действительно, и чего это они? Это же так легко – встал и пошел!

Ну, можно было утешаться в кафе-мороженом. Там такие аккуратные шарики. И красиво политы сиропом, хоть сейчас фотографируй в журнал!

А у меня в детстве была кулинарная книга «Домашнее приготовление тортов, пирожных и чего-то еще», там иллюстрации были со сбитым спектром, все сине-зеленые. Не знаю, как типография пропустила, но факт.

Вот и готовь после этого как на картинке.

Сейчас, кстати, можно было бы. Пищевые краски есть всех цветов. И мода на торты такие красивые, что их есть страшно. Натурально, художественные произведения. С едой вообще не ассоциируются, у меня – так точно.

Ну ты же как-то решилась съесть паровоз с вагонами.

Тот паровоз дети съели. Четыре девочки разного возраста!

А. Это все объясняет. В детях обычно достаточно варварства, чтобы посягнуть на красоту. Меня в детстве совершенно завораживали кремовые розы на магазинных тортах. Всегда хотелось их сожрать. Но они были такие ужасные! Просто сладкая замазка какая-то. Всякий раз в сердце просыпалась надежда, что следующая роза окажется вкусной. И опять нет! В итоге эти розочки из масляного крема обычно надкусывали дети, а доедали

пьяные мужчины. Потому что им было уже все равно. Что-то сладкое внезапно во рту оказалось – и хорошо, и спасибо.

И тут мне стало стыдно, потому что мне в детстве эти розы казались вкусными.

Значит, в детстве ты была пьяным мужчиной.

Точно. Я была пьяным мужчиной, потом – кулинаром-истребителем, потом – кутюрье-авангардистом, а потом я таки да, была настоящей домохозяйкой типа «упахаться и умереть за праздничным столом». Даже удивительно, что в результате получился совершенно нормальный человек.

Ну, просто такие стадии развития личинки. Нормальный метаморфоз. А у меня в детстве довольно долго длилась стадия «утонченная фифа». Но потом, слава богу, прошла. И теперь я простой гопник-едок.

Которого любит кормить вся эта реальность.

Реальность вообще милосердна к гопникам. Почему-то. Наверное, она сама… немножко того.

Дерзкая. Ты-чо-такая-дерзкая, реальность.

И посреди этой дерзкой реальности мы такие растерянные с поварешками стоим, пялимся в рецепты.

Кстати, в рецептах бывают слова, которым нельзя верить. Очень многих доверчивых кулинаров они подводят. И доводят до состояния «больше никогда!»

Это что за слова такие?

Например, «лук растворится в соусе». Он не растворится. Никогда. Если вы хорошо чувствуете консистенцию, вы будете чувствовать лук. «Кости рыбы растворятся при жарке» – да нифига они не растворятся! Сколько рыбу ни надсекай, получится только нарубить кости на более мелкие кусочки.

А что, и такие чудеса обещают?

Да. Я так однажды с карасями накололась. Языком в

пятнадцати местах! Я ужасно люблю речную рыбу, совсем не умею ее чистить и очень не люблю разбираться с костями. И вдруг мне пообещали, что при жарке растворится и чешуя, и кости. От горячего масла. На кулинарном сайте пообещали. И под рецептом – пятьдесят комментариев: «О да, это волшебство!»

Мой папа, который постепенно становится главным героем нашего романа, лопал рыбу с костями и вообще ничего не ощущал. И всем вокруг давал советы есть, не плюясь. Советы были крайне вредные, но ему, слава богу, никто не верил. Даже я.

А я всерьез поверила этому кулинарному сайту. Тридцатник к тому моменту мне точно был. Так из Настоящей Домохозяйки я снова стала наивным дитем. Кстати, потом оказалось, что при запекании в особом виде соуса чешуя крупной рыбы – типа зеркального карпа – действительно почти растворяется. Почти! Но кости – нет.

А недавно, буквально месяц назад меня угораздило сварить какао по рецепту инков…

Это как?

Кукурузная мука, жареная на масле ги, шкурка какао-бобов (но можно и какао-порошок), перец чили и вода. Причем я сразу могла бы догадаться, что мне не понравится: в рецепте всего 50 граммов какао на литр воды. А я, чтобы получилось вкусно, кладу 80 граммов какао на пол-литра молока.

И?

Во-первых, вкус жареной муки в шоколадном напитке явно лишний. Во-вторых, 50 граммов какао на литр воды – это действительно мало! Ну, в общем, получилось очень невкусно. Жиденькая мучная подливочка, не пойми что. Поэтому незнакомые рецепты несвойственных мне кулинарных направлений – больше никогда! Попробовать где-нибудь – с удовольствием, просто из любопытства. А самой возиться – ну уж нет! Но, кстати, знаешь, чего я не могу понять? Вот все эти люди, которые в комментариях к рецепту писали: «Невероятно! Спасибо! Божественно вкусно!» – с какой они планеты вообще?

Ну слушай, это как раз понятно. Некоторые люди вообще ни по каким рецептам не готовят, а просто об этом пишут, создают иллюзию активности или просто общаются – это же такая форма светской жизни на тематических форумах сейчас. Другие просто любят пробовать новое. Отличается от повседневной еды? Уже ништяк. А некоторые едят не столько еду, сколько миф, который к ней прилагается. «Какао по рецепту инков» – это же настоящий пир воображения. Мачу Пикчу! Верховный бог Виракоча! Священное озеро Титикака! Звезда Мачакуай!

> Точно. И благодаря еде миф обретает плотность. Вот же на языке – мука, масло, горечь. История съедена, было круто.

На этой оптимистической ноте так и хочется завершить главу.

> Не получится. Я еще не успела сказать о важном. Никогда, больше никогда я не стану пытаться готовить низкокалорийный паштет! И никому не советую. Бывает еда, которая становится только лучше, если из нее убираешь лишний жир и муку. Например, котлеты, пожаренные на сухой сковороде и без панировки, мне лично нравятся больше котлет в муке и растительном масле. Картофельное пюре не становится хуже, если заменить сливки молоком и не добавлять масла. Но если убрать масло из паштета, получится сухая невнятная гадость.
>
> Или вот чизкейк. Лучше честно есть творожную запеканку, а не пытаться приготовить диетический чизкейк из обезжиренного творога. Ничего хорошего из этого не получится, верьте мне, я старалась. Только продукты зря извела.

У меня была как-то раз попытка приготовить шарлотку почти без сахара. Получился яблочный омлет. Впрочем, вполне неплохой.

> С шарлоткой у меня тоже был интересный опыт. Я однажды решила, что можно испечь бисквит, просто убрав из шарлотки яблоки.

И что? Больше никогда?

> У меня вышла: а) подошва; б) зеленая. Очень

насыщенного цвета.

Ой. А почему зеленая?

Понятия не имею.

Это уже мистика какая-то, слушай. Наверное, ты тайный алхимик.

Тайный – от самой себя.

И сырники у тебя поэтому разваливаются – я имею в виду, по алхимическим соображениям. Они пытаются преобразоваться в философский камень, но чего-то всегда не хватает. То ли серы, то ли ртути, то ли свинца.

Может быть. У меня часто складываются сложные отношения с самыми простыми блюдами. Я даже картошку жарить научилась, только когда замуж вышла. И то не в первый год.

А вот жарить картошку я чуть ли не с дошкольного детства умею. Втайне от родителей! Когда они куда-нибудь надолго уходили, можно было нажарить чуть-чуть картошки, это казалось настоящим приключением. Но потом приходилось тщательно заметать следы: родители верили, что я боюсь зажигать спички. Такова была моя легенда, придуманная специально чтобы они не боялись оставлять меня дома.

Крутое решение.

Ну! Для меня самым большим счастьем было, когда дома нет никого, кроме меня. Причем не то чтобы мне хотелось творить какие-то безобразия, вовсе нет. Просто вот это ощущение совершенно пустого пространства, которое все твое – лучшее, что могло случиться. При этом поводов остаться дома без родителей было великое множество. В Доме офицеров каждый вечер крутили кино. И концерты устраивали довольно часто. Родители любили туда ходить. Поначалу таскали меня с собой – не потому, что им хотелось моей компании, просто боялись оставить без присмотра. Из разговоров взрослых (я умею подслушивать) вытекало, что взрослые больше всего на свете боятся, что оставленные без присмотра дети будут играть с огнем и спалят дом. И мне хватило ума устроить им пару истерик – ой, спички, караул! Папа, не зажигай огонь, когда стоишь рядом, я боюсь!

Класс.

Что интересно, он тут же взялся меня обучать. Типа смотри, это не страшно. Но моя позиция была тверда: А-а-а-а-а-а-а-а! Уйди от меня со своими страшными спичками! И это принесло вожделенный результат. То есть, меня все-таки стали надолго оставлять дома, примерно с моих четырех-пяти лет.

> А я плиту правда долго боялась зажигать. И оставаться одна дома не любила. Столько пустого пространства, ужас какой! Когда никого дома нет, атмосфера совершенно другая. Как будто и я сама не вполне есть, и никого больше не будет никогда. В детстве мне это ощущение совсем не нравилось.

Во! Все как ты описываешь. Только мне это нравилось больше всего на свете. У меня было самое любимое развлечение: в совершенно пустой квартире сидеть под столом, втыкать в темноту и ни о чем не думать. Кажется, это называется медитацией. Или что-то вроде того.

> Офигеть. Люди этому сознательно учатся, и не всегда получается, а у тебя в пять лет уже было.

На самом деле все самое интересное в моей жизни случилось как раз в это время, до школы. А потом прикрылась лавочка. Но это обычное дело. Для всех эта лавочка примерно тогда и прикрывается. Но остаются сокровища, которые мы успели оттуда натаскать. Большую их часть мне, конечно же, удалось благополучно профукать, но теперь я их понемножку возвращаю. Благо есть, что возвращать.

Мне, кстати, в детстве очень нравилось все, что других обычно пугает. Например, темнота.

> Меня она и сейчас… не очень радует, скажем так.

А еще глубина моря. Просто стоять на дальнем конце пирса и смотреть.

> Да, вот это ужасно круто. Я еще очень люблю понимать, что подо мной – пять метров ничего. Сгущенного воздуха. Плыть в море и понимать, что до земли – очень далеко.

…и еще когда в полусне все вокруг оживает, и сперва из стен, а потом и просто из воздуха лезут всякие странные существа. И

когда узоры на ковре начинают двигаться и тебя ОБСТУПАТЬ.

А вот тут я, конечно, с визгом убегаю, до сих пор.

Ну положим, потом меня это все тоже пугало. Это, вероятно, и называется «мир меня поймал». А в дошкольном детстве меня по-настоящему пугала только грязь: казалось, что если я вываляюсь в грязи, она в меня просочится, и я… ну, не знаю, как-нибудь запачкаюсь изнутри и во что-нибудь нехорошее превращусь. Например, в настоящего взрослого человека. И еще врачи пугали до полусмерти, потому что они могли без спроса нарушить мою телесную целостность. Например, сделать укол! А больше ничего не было страшно. Ай, да: вместе с водой из ванной утечь, но это, в сущности, тоже про телесную целостность, как укол.

Я в детстве боялась вообще всего. Я и сама-то неженка, как я сейчас понимаю, а плюс еще и родители очень боялись, что со мной случится какая-нибудь неприятность, и вместо того, чтобы обучить пользоваться миром, предпочитали запугивать. Ну я и пугалась. Очень успешно. Лучше бы прыгать училась, право слово.

Ай, ладно, детское бесстрашие в любом случае недолговечно. Понятно почему. Когда несколько раз неудачно падаешь с забора, начинаешь бояться высоты. Вот так, шаг за шагом, наш опыт побеждает нас. Но, к счастью, повзрослев, можно заново научиться храбрости, вопреки опыту.

Благо у нас хорошие, умные головы и возможность осторожно и очень бережно себя переучить.

Храбрость, которую мы сознательно воспитываем в себе вопреки всему предыдущему опыту, совершенно непобедима. Как ты любишь говорить: человек, который смог это, сможет вообще все.

Зимняя еда

Для меня никогда прежде вопрос не стоял таким образом – что бывает какая-то отдельная «зимняя еда». Ну, то есть ясно, что жарким летом вряд ли захочется горячего супа, а зимой – мороженого; вон у меня половина брикета любимого ром-изюма с последнего теплого октябрьского дня в морозилке лежит. Но и все! А ты часто говоришь: «Это хорошая зимняя еда», – про самые разные вещи. Какой у тебя критерий отбора в команду?

Сейчас расскажу.

Зима 2016/2017 года в Болгарии была самой холодной за последние пятьдесят лет. При этом дома тут на побережье построены по принципу «ай, сколько там той зимы» – чтобы переждать этот неприятный короткий период, хорошо прогреваясь солнечными днями. В обычную зиму – три холодных дня на восемь солнечных, – это так и работает: переждал, пересидел – и дальше побежал, вполне довольный жизнью. Но вот конкретно в эту зиму период, который надо «переждать» несколько затянулся. Жизнь наша была, прямо скажем, невесела. И в это время у нас отлично шло все плотное, сытное, углеводное. И печенье как концентрированное счастье – обонятельное и вкусовое. И о тепле раскаленной духовки не надо забывать.

Ага. Получается, к зимней еде есть несколько требований: наесться, согреться и утешиться. Последнее, как я понимаю, важнее всего.

Да, именно. Так что критерии у меня такие: плотное-сытное-углеводное. И ни за что, ни за что не пытаться худеть зимой путем урезания калорийности. Я когда только приехала сюда жить из Москвы, сходу набрала десять кило на местных продуктах – все же хотелось попробовать! Спохватилась только к зиме, тут же обрезала себе углеводы – проверенный способ – и чуть с ума не сошла от тоски.

Ну ты и влипла.

И не говори. Холод снаружи, очень высокая влажность и дефицит калорий вызвали у меня настоящую телесную панику.

Но ты быстро опомнилась? Или так до весны и погибала? Или

даже до лета, кто тебя знает.

Весна в год нашей первой зимовки началась в конце января, так что страдала я недолго. Выйдя в феврале на улицу в рубашке и жилетке, я поняла, что попала в климат своей мечты.

Да, это счастье, когда холода ненадолго.

Ну и печка нас тогда спасла. В декабре нам хозяин дома поставил печку, мы начали топить дровами, а это уже совсем другая реальность. Прекрасная и удивительная! Прикинь, мы еще как следует с печкой не наигрались, и вдруг уже весна.

У нас в Одессе пожестче был климат, но в некоторые годы в феврале зацветал миндаль.

Февраль здесь в целом – весенний месяц. Все получилось, как я мечтала: сразу после моего дня рождения включают весну.

Вот этого мне сейчас очень не хватает: чтобы к февралю вопрос с зимой был окончательно закрыт. К этому моменту зима успевает окончательно надоесть. Поначалу-то она вполне может быть в радость – все-таки разнообразие. Но растягивать это так называемое «разнообразие» практически до апреля – дурной тон. Бывают такие гости, которые засиживаются у малознакомых людей. Мало кто их гонит взашей, все вежливые, а надо бы. Но февральскую зиму еще поди прогони.

Но даже в наших теплых краях зима, хоть и короткая, а все-таки есть. И учитывать это надо. К последней зиме я уже подходила как к спортивному снаряду, в несколько этапов: и список мелких быстрых радостей составила, и специальные рецепты выписала.

Да ты, оказывается, мастер контролируемой зимовки!

К пятой зиме научилась. Могу мастер-классы давать, как пережить холода в теплом приморском городе.

А вот и давай.

а) Не мерзнуть. Одеваться в теплое, приятное телу – флис, фланель, очень толстые носки. Греть постель

электропростыней.

б) Не мокнуть. Нет ничего хуже, чем вспотеть: во влажном климате одежда на теле не высохнет. Лучше одеваться полегче и ходить побыстрей.

в) Носить яркое, держать перед глазами любимые вещи ярких цветов, много двигаться. Движение – важная телесная радость, ничем не хуже еды. В любой солнечный день выходить куда-то за новыми впечатлениями, это будет разнообразить жизнь как ничто другое.

г) Сушить дом. Солевыми осушителями, газовыми батареями, кондиционерами – любым удобным и доступным способом. От влажности (лишней) в доме зябко, как ни оденься.

Про влажность в доме сейчас смешную историю расскажу. Мне довелось провести одну зиму на Урале. Температура в квартире, где мы жили, была примерно ноль градусов. Может показаться, что это маловато, но на самом деле, неплохо, с учетом того, что за окном было в среднем минус сорок – изо дня в день. Но мы, изнеженные южане, не ценили комфорта, посланного нам добрыми истопниками. И хотели, чтобы было потеплей. Простительная слабость

Да уж. Хорошее начало смешной истории, что тут сказать.

Дело было на закате советской власти, поэтому идею купить обогреватель пришлось отмести сразу. Не было никаких обогревателей в магазинах в те блаженные времена. Зато в продаже были эмалированные ведра и, самое главное, кипятильники. А у меня, как на горе, экстремальный инженерный ум. Который в мирные времена молчит, зато включается примерно за полчаса до всеобщей погибели. И придумывает, как бы нам этак погибнуть повеселей.

В общем, мне пришла в голову гениальная, как казалось, идея: набрать ведро воды, сунуть в него кипятильник, довести до кипения и обогреваться паром. Она даже отчасти сработала.

У вас дома стало теплей?

В каком-то смысле. То есть квартира прогрелась примерно до плюс десяти. Но при этом заполнилась паром. Влажность была как в павильоне «Тропики» Берлинского зоопарка, куда нас когда-то водили всем классом. Такие тропики с температурой плюс

десять. Для шерстяных райских птиц.

Думаю, я теперь, если что, выживу на Марсе. Или на Венере. Куда забросят, там и выживу, хотя совершенно непонятно зачем.

Это одна из самых жутких историй о холоде, которые я слышала. Как вы вообще живы остались?

Нам друг-альпинист перед отъездом на Урал подарил старые куртки на гагачьем пуху. Что-то он, в отличие от нас, понимал об этом Урале! А в сельской школе, куда меня взяли преподавать русский язык, мне первым делом выдали валенки. Я умею спать в валенках с тех пор. Я вообще с тех пор довольно много умею, но надеюсь, что успею еще при жизни окончательно утратить эти навыки за полной ненадобностью. Как-то не хочется их применять.

Вот, кстати, в ту зиму мне в полной мере удалось оценить еду как источник радости. Всего источников радости было три: некоторая еда, интересные книги (библиотека поселка, где была моя школа, оказалась натурально нетронутой сокровищницей) и кино. То есть не столько само кино, сколько походы в кинотеатр. В городе Невьянске, где мы жили, был кинотеатр с двумя залами, фильмы в каждом зале менялись два раза в неделю, то есть четыре похода в кино в неделю нам были гарантированы. Фильмы там крутили какие попало, зато в кинотеатре было очень тепло. И еще там имелся буфет, где можно было сидеть аж до самого закрытия кинотеатра. А в буфете – кофе, коньяк и шоколад, который, впрочем, быстро нам надоел. Мы практически одним только шоколадом там и питались, потому что он всегда был в магазинах. Еще хлеб, молоко и какие-то крупы, которые я не ем. Выбор, мягко говоря, невелик.

То есть радостной еды было еще и мало?

Да и безрадостной тоже не то чтобы много. Сказать по правде, с едой там был полный трындец. Нам в Одессе в середине восьмидесятых казалось, что у нас очень плохое снабжение. Но это если сравнивать, скажем, с Киевом и Москвой. А по сравнению с Уралом, мы как сыр в масле катались. Ну ладно, как плавленые сырки.

Зато разнообразного бухла в магазинах города Невьянска было море разливанное, что да, то да.

Я прошлой зимой спасалась травяной настойкой: два глотка, и мне тепло.

Для меня, к сожалению, вообще не вариант. Алкоголь резко усиливает мою эмоциональность, не меняя ее качества. То есть упаси меня боже выпить в плохом настроении, тогда уж точно всему конец.

Но местное население, конечно, спасалось бухачкой. Там в этом смысле были суровые спартанские нравы.

Именно спартанские?

Да. Сейчас расскажу.

Источником условно вкусной еды была единственная в городке кулинария. Там иногда появлялись ПОЧТИ НАСТОЯЩИЕ КОТЛЕТЫ. И жареная рыба. И еще пирожные. Впрочем, пирожные, кажется, были вообще всегда. Поэтому мы часто посещали эту кулинарию. И были чуть ли не единственными посетителями, которые приходили туда за едой.

А за чем еще можно ходить в кулинарию? Просто погреться?

Можно сказать и так. Штука в том, что кулинария по совместительству была рюмочной, где наливали выпивку на разлив. В этой рюмочной, как я понимаю, бухали самые состоятельные жители города. Ну, потому что на разлив получается гораздо дороже, чем просто купить бутылку. Мало кто мог себе такое позволить. Но кто мог, шел бухать в кулинарию. Всем был ясно, что если напьешься в кулинарии, гарантированно останешься жив. Потому что аккурат через дорогу от кулинарии находился единственный в городе вытрезвитель. Пару раз в день, после обеда и перед самым закрытием из вытрезвителя в кулинарию заходили дежурные милиционеры. Тех, кто валялся на полу и лыка не вязал, милиционеры хватали подмышки и утаскивали в вытрезвитель. В этом вытрезвителе пьяные проводили ночь, отсыпались, потом им, надо думать, выписывали штраф и отпускали. Это считалось невероятно крутым сервисом. Потому что больше нигде в городе пьяных никто не собирал.

Заснул на улице – умер?

Ну да. Напился так, что стоять на ногах не можешь – твои проблемы. Здесь такого добра и без тебя дофига.

С каждой новой подробностью твоя история становится все ужасней.

Никогда не забуду удивительное зрелище: город Невьянск на

закате. Мороз не то под, не то уже за сорок, вокруг снег невыносимой сияющей белизны, залитый розовым предзакатным светом. С холма, на котором стоит наблюдатель в моем лице, открывается вид на весь город – все эти заметенные снегом домики, старые ели и прочая адова красота. И по бело-розовому снегу, извиваясь, ползут в разные стороны люди. В сумме пара десятков, не меньше. Те, кто перебрал и не может стоять на ногах, но жить почему-то все еще хочет. И, раз не может идти, ползет домой. Обычно доползали, кстати. Не так уж много там каждую зиму было смертей, воля к жизни творит чудеса.

> Слушаю тебя и понимаю, что эти наши холода прошлой зимой на протяжении восьми недель без перерыва – совсем не ужас-ужас. Выжили, не вымерзли, не сошли с ума. А в самые холода местный приют писал объявления: «Увидев бездомного на улице, ведите его к нам, у нас есть койки и еда, никто не должен умереть от мороза».

У вас – кроме всего прочего, в том числе ценности человеческой жизни, которая, по моим наблюдениям, в обществе довольно высока – сработал еще тот фактор, что вокруг творилась катастрофа. Ну ладно, не катастрофа, но вполне себе экстремальные обстоятельства, не каждый год такое происходит. Никто к такому не привык. В экстремальных обстоятельствах люди часто ведут себя наилучшим образом. А в привычных, которые повторяются изо дня в день, из года в год, мало кто. Кстати, совершенно напрасно, потому что человеческая жизнь сама по себе вполне экстремальное обстоятельство, и это обстоятельство можно использовать, чтобы постоянно делать лучшее, на что способен. Но мало кто настолько хитер!

Однако давай от зимних кошмаров перейдем к зимним радостям. В смысле к зимней еде.

> Еда в моем мастер-классе «как пережить холода в теплом приморском городе» как раз значилась под пунктом «д». Ясно, что она должна быть, в первую очередь, радостной. Плотной, долговременно насыщающей и очень, просто очень вкусной. Скажем, килограмм мандаринов в одно красивое лицо – это про радость.

Да и два кило мандаринов явно не про печаль.

> Яблоки, груши и айва должны быть в доме всегда,

чтобы в любой момент можно было укусить лето за попу. А вот с несезонными фруктами здесь не так хорошо, как, скажем, в Москве, которая приучила меня к тому, что любые ягоды можно купить замороженными в супермаркете. Поэтому летом я набиваю морозилку самодельными компотными смесями, а зимой варю из этих запасов концентрированное счастье.

Компот из летних запасов, это у нас, получается, запасной компот.

Запасной компот

– много икеевских пакетов с защелкой
– килограмм персиков
– килограмм клубники
– килограмм вишни
– пять килограмм желтой сливы
– два килограмма синей сливы
– килограмм малины
– килограмм абрикосов

Ягоды и фрукты помыть, у клубники оторвать хвостики, из персиков и абрикосов вынуть косточки (из вишни – не обязательно).

Разложить по пакетам поровну весь объем – примерно граммов по 600–800 ягод и фруктов на пакет. Осторожно сдуть воздух из пакета, защелкнуть, сложить друг на друга в морозильник.

Доставать в декабре, кидать в пятилитровую кастрюлю, не размораживая; заливать кипятком, варить 10 минут, разваривая вхлам; добавлять сахара, если хочется, лимона, если просится, а потом накрывать крышкой и давать настояться еще полчасика.

Пить горячим, процедив до прозрачности.

А сербы, у которых зимы холоднее наших, придумали клубничную настойку; ее вкус здорово зависит от качества водки, в которой вымачивают ягоды, так что нужно брать наилучшую.

Сербская клубничная настойка

Вкус клубничной сербской настойки очень сильно зависит от двух вещей: качества клубники и качества водки. Нужны:

– клубника – душистая, и лучше недозрелая, чем перезревшая. Подозрительно мягкой отказать категорически, один подгнивший кусочек испортит весь объем настойки;

– водка – самая чистая и лучшая, какую найдете;

– сахар – белый, не коричневый.

Дальше все очень просто: в большую бутыль или банку с притертой крышкой сложить продукты (килограмм клубники на литр водки, сахар пока не добавлять) и убрать в темное нежаркое место на две недели.

Через две недели водку аккуратно слить в другую емкость (поздравляю вас, владельцы нескольких бутылей для настойки! вот так и развивается кулинарное безумие), а клубнику засыпать сахаром. Сербы говорят, «кило сахара на кило ягод»; мне это много, я беру стакан сахара на килограмм клубники. Встряхнуть бутыль так, чтобы сахар распределился равномернее, и обе емкости с настойкой убрать в темное нежаркое место еще на две недели.

После достать, сироп из ягод слить в водку, подвигать бутыль медленными круговыми движениями, как сомелье аэрирует вино в бокале, а клубнику выкинуть. Нет, я не шучу, выкинуть! Она на вкус – как водочное мыло (не спрашивайте).

В принципе настойку уже можно пить, но если выдержать ее еще две недели в темноте и прохладе, будет вкуснее.

То же самое можно делать и с малиной.

Ах, клубничные ликеры моего богемного детства! Тридцать копеек за рюмку, и душа уносится в рай. Причем не в алкоголе дело, просто вкусно было – зашибись. Клубнике как-то очень к лицу спирт.

Да. И еще клюкве. Финны, которые вообще знают толк в зимнем комфорте, делают клюквенную водку.

Клюковка

Нам понадобится:
– литр самой чистой водки, которую только можно найти
– килограмм клюквы
– стакан сахара

Клюкву перетереть с сахаром (его можно взять больше – в оригинальном рецепте берут от половины килограмма до целого) в блендере или мясорубке, сложить в посудину, где настойка будет созревать. Залить литром водки. Поставить в темное место.

Через две недели процедить и оставить еще на какое-то время. Обычно очень недолгое (очень уж вкусно).

Клюковку моя мама ставила под каждый Новый год, это один из коварнейших напитков: мягкий, сладкий, вкусный – оп-па! – и не встать. Но у нас в Варне сезона клюквы почти нет, я никак не успеваю поймать местную болотную; а из канадской замороженной невкусно.

Слушай, с клюквой даже в Литве в последние годы что-то не то творится. В смысле короткий сезон – хлоп, и все, закончилась. Хотя, по идее, север, болота, как надо все. По-моему, это какая-то всемирная забастовка болотных леших. Пока не выполнят их требования, клюкву будут выдавать только избранным и по чуть-чуть.

Пусть выполняют, очень клюквы хочется. И еще брусники. Много.

А вот с брусникой у нас в сезон очень хорошо. Я знаю, каково это – сидеть жопой на плотном ковре брусники, потому что вокруг брусничник, такой густой, что больше просто некуда сесть. И сезон у брусники долгий.

А у нас – две недели в году, кто не успел, тот не спешил.

Удивительно, что она у вас вообще есть. Мне до сих пор казалось, брусника так далеко на юг не забредает.

Ну, она так есть, условно. Бабушки по краю рынка продают.

Но сам факт! В Одессе не было даже намека на бруснику. Только на картинках и видели ее.

> В Болгарии удивительный климат. Буквально за каждым углом – другая погода. Очень богатый рельеф – от моря до снежных вершин, и болота, и озера, и леса…

Вот болота, наверное, вам и помогают с брусникой. А вокруг Одессы – голимая лютая степь.

> Но куда дели нашу клюкву, все равно непонятно.

Так лешие же. Забастовка. Ясно все с клюквой, дело закрыто и сдано в архив. Поехали дальше. Мы уже нахлестались компотов и водки…

> Я как раз хотела еще про одну спиртную штуку рассказать – новогодний кремовый ликер.

О-о-о-о, так вот ты какая, зимняя еда! Интересная у нас глава получается.

> Мы в юности этот ликер очень любили делать. Когда компания уже вроде как взрослая, а спиртное в магазинах все или куда-то делось, или выглядит очень химическим.

Или оно – спирт «Рояль».

> Да-да, именно во времена спирта «Рояль» мы и делали этот ликер! А назывался он «Черная курица».

Ликер «Черная курица»

– стакан водки
– стакан сливок
– два яичных желтка
– две столовых ложки сахара
– ванилин, или шоколадный сироп, или растворимый кофе

Два яичных желтка перетереть с сахаром до пышности, влить тонкой струйкой сначала сливки, потом – водку. Основа готова, теперь – либо ванилин, либо шоколадный сироп (две столовых ложки на весь объем), либо растворимый кофе (две чайных ложки, залитые небольшим количеством кипятка и тщательно в нем размешанные).

Во всех компаниях моей юности до сих пор помнят этот напиток. Правда, сливки мы заменяли молоком, а водку – спиртом. Тем самым, который «Рояль». А если ничего ничем не заменять, будет очень вкусно.

А если перебрать, за тобой приходит Главный Министр, весь в черном, и уводит в Нижний Мир.

Этот ликер мы готовили кастрюлями, но в Нижний Мир вроде никто не ушел.

Просто вы НАСТОЛЬКО не надирались. Верь мне.

Ну, если уж ликер все равно не увел нас в Нижний Мир, самое время перейти к печенью.

О. Давно пора. И пусть у зимы жопа слипнется. Но не у нас!

У нас ничего не слипнется, мы много гуляем и быстро ходим. А печенье – идеальная зимняя еда. Во-первых, оно отлично пахнет, во-вторых, радует всего человека целиком, а в-третьих, печется в духовке. И дополнительно обогревает дом.

Прошлой зимой нас спасало печенье «Земелах» – как-то оно особенно хорошо зашло.

Печенье «Земелах»

– мука (пшеничная белая высшего сорта) – 250 граммов
– сливочное масло – 125 граммов
– сахар – 125 граммов плюс пара столовых ложек для посыпки
– столовая ложка молока
– одно яйцо
– пакетик ванильного сахара
– молотая корица для посыпки

Масло должно быть мягким, но не жидким. Его нужно взбить в крем вместе с сахаром обычным и ванильным, после добавить яйцо и молоко, а потом, на низких оборотах миксера, подсыпать муку и смотреть, как все смешивается окончательно.

Получится отличное песочное тесто, мягкое и рассыпчатое, но очень липкое. Чтобы его вообще можно было раскатать и не нужно было отдирать потом от скалки, ему нужно полежать полчаса в холодильнике. Да и потом раскатывать его надо будет между двух слоев промасленной бумаги.

По классическому рецепту, готовое тесто, раскатанное примерно сантиметровым слоем, нужно перенести на противень, нарезать полосками по горизонтали и по диагонали так, чтобы получились ромбики, посыпать сахаром и корицей, и печь 15 минут на 200 градусах предварительно разогретой духовки (поскольку все печки греют по-разному, а сжечь песочное печенье очень легко, нужно внимательно следить; как зазолотились края – готово). Остывая, оно становится плотнее.

А особенно вкусно нам стало, когда я начала намазывать сырое тесто клубничным джемом, складывать пополам, нарезать ромбиками и так печь.

Вообще песочное печенье прощает практически любые эксперименты. Если взбивать для теста размягченное масло, получаются мягкие рассыпчатые печеньки, если растопить его и в жидкое вмешивать сыпучие продукты, печенье выходит твердым, тонким, хрустким. Таким, как пипаркукас – латышское новогоднее печенье. Я пробовала готовить его раньше, и все время получалось что-то не то. Но однажды в описании шведского печенья на сайте Оксаны Путан нашла технологию всыпания продуктов в растопленное жидкое сливочное масло и замешивания теста по-

простому, в одной миске, одной ложкой. Во-первых, это восхитительно, потому что очень просто. А во-вторых, дает совершенно другую консистенцию печенья – рассыпчатую, но жесткую и тонкую.

Пипаркукас

За основу я взяла пропорции рецепта «Колакакор» с сайта Оксаны Путан, остальное доработала под себя.

Тесто должно быть консистенции как пирожное картошка.

Масло – растопленным жидким, но не перегретым, не кипящим.

Муку можно брать пшеничную белую, цельнозерновую, ржаную – со всеми разные оттенки вкуса, – но чем тоньше мука, тем больше ее нужно.

Для правильного цвета и консистенции печенью нужен какой-то темный сироп – патока, жидкий мед или варенье без кусочков; я размешиваю сахар «dark muscovado» с водой один к двум (примерно две столовых ложки сахара на 50 мл воды).

Смесь приправ для зимнего имбирного печенья делается примерно так: одна часть сухого имбиря – четыре части корицы – одна часть гвоздики – одна часть мускатного ореха – полчасти черного перца. Ванильный сахар добавлять уже в тесто.

Рецепт:

125 граммов масла – растопить

50 мл сиропа, меда или патоки – влить

еще 50 мл сахара – всыпать

чайную ложку ванильного сахара – туда же,

и добавить от 3 до 4 децилитров муки (1 дл = 100 мл, это объем, а не вес; на мерном стаканчике для сыпучих продуктов есть такие деления). Три децилитра ржаной муки, три с половиной – пшеничной цельнозерновой, а белой экстраочищенной можно и четыре.

полторы чайных ложки разрыхлителя теста – всыпать.

Размешать, а дальше – по обстоятельствам. Пипаркукас должны быть тонкие и хрустящие; по уму, их надо раскатать на промасленной бумаге или силиконовом коврике, вырезать формочками печеньки и печь; но обычно мне на этой стадии уже очень лень, поэтому я делю тесто на четыре части, выкладываю их равноудаленными колбасками на противень, плющу или раскатываю стаканом до состояния «пока тесто рваться не начнет» – и так пеку, длинные и плоские лепешки, а потом горячие режу очень острым ножом. А если не успеваю нарезать, остывшие ломаю примерно одинаковыми кусками. Это домашнее печенье, ему все можно, и чем домашнее его внешний вид, тем лучше.

А печется оно в духовке на верхне-нижнем нагреве 5–10–15

минут при температуре 150 градусов. Как края зазолотятся, так и готово.

> Еще я пробовала печь имбирные печенья и пряники, но не преуспела. Покупные все-таки намного вкуснее оказались. Так что еще одна вещь, которую обязательно нужно делать зимой – ходить в IKEA за печеньем и на ярмарки за пряничками.

У нас накануне последнего Рождества все прям как взбесились. Я имею в виду, везде, начиная с ярмарок и заканчивая обычными супермаркетами, натурально десятки сортов пряников, одни лучше других.

> У нас на Рождество поставили целых пять палаток с глинтвейном! По нашим меркам, это ОЧЕНЬ МНОГО. Раньше была всего одна. А сейчас все друг друга пытаются перещеголять.

У нас тоже стало много палаток с глинтвейном. А ведь я еще помню год, когда была всего одна на Ратушной площади, в остальных местах – только безалкогольный горячий компот. Потому что Литва – ну, типа католическая страна. И типа пост перед Рождеством, надо воздерживаться от всего на свете. Но потом, я так понимаю, подсчитали доходы с ярмарок и махнули рукой на этот свой пост. До сосисок напротив Кафедрального собора дело пока, увы, не дошло, зато глинтвейна – хоть залейся. Мне уже даже как-то неинтересно стало. Ну я вообще скорее охотник, чем выпивоха, мне не столько сам глинтвейн был интересен, сколько добыча его.

> Про Болгарию известно, что тут 85 % населения официально очень религиозны. Ну да, они все с удовольствием ходят в церковь, но при этом спокойно продают колбаски на ярмарках.

Ну это как раз хорошая форма религиозности. По крайней мере, достаточно уважения к Богу, чтобы понимать, что в чужие тарелки Он нос не сует.

> И горячее вино у нас на Рождественской ярмарке пьют. И негорячее тоже.

Да, с негорячим вином у вас там круглый год все очень хорошо.

Я до прошлой зимы глинтвейн не понимала, пока друг, который умеет его варить, не напоил меня по-настоящему вкусным. Поняла, прочувствовала, хочу еще.

Мы недавно купили армянское гранатовое вино, из-за красивой бутылки – толстого стекла, в форме граната. Такой прозрачный гранат. Вино оказалось, честно говоря, не очень. Такое типичное недорогое сухое, с ярким вкусом граната и обещанием скорой головной боли. Но как основа для глинтвейна оно оказалось идеальным. Если в него добавить немного сахара и все положенные пряности, за уши не оттащишь. Отличный вышел глинтвейн.

Гранатовый вкус, а. Умри, все живое! А здесь для глинтвейна лучше всего подходит мавруд – он очень терпкий, такой, мощный танинный, и от нагревания с пряностями раскрывается абсолютно неожиданными нотами.

А самый потрясающий глинтвейн мне довелось попробовать на первой вильнюсской рождественской ярмарке. Они же у нас сравнительно недавно появились. Лет шесть, если не ошибаюсь, назад. Так вот, та первая рождественская ярмарка была совсем маленькая и нелепая (впрочем, они у нас до сих пор маленькие и нелепые, это наверное уже можно считать особым виленским стилем). Зато в одной из палаток там продавался белый глинтвейн с ярко выраженным вкусом муската. Подозреваю, неудачную партию муската осваивали, чтобы не выливать.

Звучит потрясающе. Надо наших виноделов порасспрашивать, не хотят ли они такое начать варить.

Да, горячий сухой мускат с пряностями – это было круто. Мы в прошлом году сварили что-то подобное дома, благо купили к Новому году не самый удачный сухой мускат. Получилось отлично, точно не хуже ярмарочного, но знаешь, как-то неинтересно. Все-таки глинтвейн – уличный напиток, его надо пить на условном морозе. В смысле на сыром студеном ветру.

Не вопрос. Сварить дома, налить в термос, пить на улице. А лучше – у моря… Так. Кажется, мне срочно нужен термос. И мускат. Зато море уже есть. Вот спасибо тебе за эту идею! Я раньше только медовину чешскую грела, а с мускатом это проделать в голову не приходило.

Да мне бы тоже в голову не пришло. Традиционно глинтвейн красный же. А человек (по крайней мере, в моем лице) чрезвычайно консервативен. К счастью, мне наглядно продемонстрировали, что можно – вот так.

> Когда я еще жила в Москве, очень любила делать себе грог из чая, лимона и какого-нибудь крепкого спиртного. Очень он в холода хорошо шел.

Если чай, то обязательно с ромом! С темным. Натурально напиток богов: крепкий черный чай, сахар по вкусу (но хоть сколько-то лучше добавить), темный ром (в среднем одна столовая ложка на двухсотграммовую чашку, но можно и больше и меньше), лимон.

> Однажды я прочитала в интервью с кем-то из великих певцов, что чайная ложка рома отлично разогревает связки. Пересчитала пропорцию на литры и приготовила огромный термос разогревающего чая. Притащила его на репетицию нашего хора и сказала учителям: дамы, дорогие, это рецепт от самого Паваротти. Мы так лихо отработали ту репетицию, что потом я до конца учебы возила с собой чай в термосе. Спиртное там было разным – что было, то и лила, – но связки зимой действительно разогревались просто на ура.

Мне что особенно нравится в этом чае с ромом: он удивительно бодрит. Главная проблема всей моей жизни: я сразу хочу спать от любого спиртного, кроме джин-тоника и апероль-шприца (но последний бодрит меня только в жару). А от чая с ромом вырастают невидимые воздушные платформы на ногах, и бегаешь, не чувствуя земного притяжения. Прочих тягот тоже касается… Так. Мне надо купить домой темный ром. А то чего это я соловьем заливаюсь вместо того, чтобы его пить.

> Меня как раз такой напиток расслабляет, как хороший массаж.

Ну, может, он с каждым делает, чего ему надо?

> Вполне может быть.

Слушай, мы вообще когда-нибудь выйдем из этого запоя? Кроме бухла и печенек бывает какая-то зимняя еда?

Сейчас я тебе про диетическую запеканку расскажу в подробностях, ты мигом протрезвеешь. Тем более, что она – рулет. Очень красивый на разрезе. К тому же, с брокколи. А кто ест брокколи – тот герой, точно тебе говорю.

Отрезвляющий диетический рулет

Нам понадобятся:
– пакет замороженной брокколи (400 граммов)
– 2 крупных куриных яйца
– 2 столовых ложки овсяных хлопьев или отрубей
– 300 граммов мясного фарша предельно тонкого помола
– крупная луковица

Брокколи кинуть в кипяток, не размораживая, варить минут пять, откинуть на дуршлаг, остудить и размолотить в кашу в чоппере или кухонном комбайне вместе с яйцами и овсяными хлопьями. Соль-перец – туда же. Это будет основа рулета, как бы тесто.

Противень духовки застелить бумагой для выпечки и разлить по нему зеленое капустно-яичное тесто более-менее равномерно и прямоугольно.

Печь в духовке до готовности – это будет минут через 10 верхне-нижнего нагрева до 150–180 градусов.

Вынуть противень из духовки и немного остудить всю конструкцию – тогда капустный омлет вспотеет снизу и будет готов отделиться от бумаги.

Теперь его нужно равномерно намазать фаршем и с помощью бумаги, на которой он запекался, свернуть в рулет. Это не очень сложно, главное – вовремя убирать бумагу.

Вот этот рулет будет печься минут 20 при температуре 120 градусов и после этого отдыхать в духовке еще полчаса. А потом на срезе он будет зеленый спиральный и очень красивый.

Особенно если поливать его сметаной с чесноком или намазывать творогом с чесноком и зеленью.

Ты была права, трезвость в организме наступила необычайная. Самое время сварить хотя бы один строгий, серьезный зимний суп.

Да хоть десять.

Вот так, ни с того, ни с сего сразу десять супов?

Погоди, сейчас пересчитаю рецепты… Нет, извини, все-таки не десять. Всего семь. Зато один из них борщ, а один – Том Ям.

Тайский суп Том Ям из жарких краев – и вдруг зимний?

Представь себе, да. Зимние супы – сливочные, приводящие едока в состояние «я мягкая теплая подушка»; или резкие, согревающие остротой – как, собственно, Том Ям; или насыщенно мясные, плотно макаронные, избыточно грибные. Вот такие, по моему замыслу, должны быть зимние супы.

Два австрийских ноябрьских супа

Один из моих любимых зимних супов – из красного говяжьего бульона, без мяса, зато с разными вкусными начинками. Из зимних супов он самый легкий – как по ощущению, так и в исполнении. Я познакомилась с ним в Австрии в сезон между осенью и зимой, и он идеально подходил для начала ноябрьского обеда.

Рецепт я восстановила интуитивно.

Красный бульон по вкусу и виду самый насыщенный из всех, он варится из обожженных в духовке костей, на которых есть немного мяса. Килограмм мясных говяжьих костей прижечь в духовке на гриле до темно-золотистой корочки, залить литром воды, добавить любые душистые овощи и коренья и варить три-четыре часа на медленном огне; а потом – процедить.

Этот бульон можно хранить и просто в холодильнике – пару недель так точно, – и в морозилке, чтобы в любой момент сделать из него любой из двух разных австрийских супов.

Один – с фритатой (блинчиком). Рецепт простой: глубокая тарелка, бульон, бездрожжевой блинчик и мелко нарезанная петрушка. В глубокой тарелке нарезать тонкими полосками свернутый блинчик, залить бульоном, подогреть в микроволновке, посыпать петрушкой, подавать.

А второй – с сырной клецкой. Он чуть сложнее: для него придется отдельно нажарить некоторое количество очень странных котлет.

Для клецок:

– большой (грамм 200) кусок желтого сыра типа гауды

– белая пшеничная мука (не меньше двух столовых ложек, не больше стакана)

– белый лук (большая луковица)

Лук нужно измельчить в пюре, либо в мясорубке, либо в чоппере. Сыр натереть очень мелко (а можно тоже смолоть в мясорубке).

Смешать получившееся сначала друг с другом, а потом добавлять муку, пока не получится довольно крутое липкое тесто. Оставить его в покое на полчаса (за это время в живом тесте произойдет такая химия, которая сделает его более упругим и однородным). Через полчаса посолить и еще раз размешать.

И потом большой ложкой на сухую сковороду отсаживать клецки, большие, толстые, и жарить на медленном огне, пока не

зарумянятся, с одной и с другой стороны.

И вот эти сырно-луковые котлеты укладывать по одной в горячий красный говяжий бульон, прямо в тарелку, прямо перед подачей.

Это очень вкусно, хотя тесто выглядит очень странно (особенно до добавления муки).

Грибной суп с фрикадельками

А более понятный зимний суп – и более привычный, потому что в нем плавает много маленьких мясных шариков – это грибной с фрикадельками.

Пропорции:
– три литра воды
– один-два килограмма грибов
– три-четыре крупных картофелины
– 100 граммов сливок
– луковица, пучок укропа
– как минимум полкило фрикаделек

Если у вас есть знакомый мясной магазин, продающий вкусные фрикадельки, купите их там; если нет, сделайте сами.

Одна часть лука, одна часть постного куриного мяса, одна – нежирной говядины, прокрутить в мясорубке дважды или бить в чоппере, пока фарш не станет однородным, как колбасный. Помним про соль, перец, укроп – и добавляем, если хотим не только помнить, но и чувствовать их вкус.

Лепить маленькие фрикадельки довольно занудно, поэтому я оптимизировала процесс: скручиваю ладонями длинную колбаску и от нее отщипываю чайной ложкой примерно одинаковое количество фарша, другой чайной ложкой прижимаю сверху, и сбрасываю в кипящую воду. Если поймать ритм и петь себе вслух подходящую песню, дело пойдет быстро; если неправильно выбрать песню, тоже ничего страшного, ну будет чуть медленнее.

Фрикадельки варятся быстро – готовы, как всплыли. Когда они поплывут все, снимайте их с огня, сливайте воду, в которой они варились, и осторожно промывайте их холодной водой, чтобы убрать пену, накипь и всякие другие штуки, из-за которых фрикадельки нельзя сразу варить в супе. Ну, то есть можно, конечно, но общая лохматость супа повысится.

Итак, фрикадельки готовы, лежат и ждут.

Грибной суп для них нужно варить из большого количества грибов. На трехлитровую кастрюлю нужно хотя бы два белых гриба (можно сушеных), остальными вполне могут быть культивированные опята, вешенки или даже шампиньоны – но последние надо будет слегка поджарить на сливочном масле, чтобы усилить грибной вкус. Я же не люблю жареного масла в супе, поэтому из шампиньонов его не делаю.

В горячую воду сложить: пучок укропа, луковицу или зеленую часть лука-порея, все нужные вам грибы и пару крупных картофелин – и сварить до полного размягчения последних.

Вынуть укроп и лук, выкинуть, а все остальное размолотить блендером в пюре. Добавить сливок, размешать, попробовать, выправить на соль. В уже готовый грибной крем-суп сложить мясные фрикадельки.

Вообще крем-супы, особенно жирные – самая лучшая зимняя еда. С мороза или с ветра войти в дом – и к мультиварке, а там кипит уже, булькает, готовое, теплое, толстое как правильный котик. Совершенно иначе смотрит на жизнь человек, когда внутри у него зимний суп.

Дальний родственник семейства Клэм-Чаудеров

Самый простой из насыщенных зимних супов – сырный с копченостями и морепродуктами, дальний родственник clam choulder'a, знающий родню лишь понаслышке.

Нам понадобятся:

– 100–400 граммов плавленого сыра (чем его больше, тем вкуснее получится)

– куриный бульон (минимум – пол-литра, максимум – три)

– банка (400 граммов) некрупной белой фасоли в собственном соку

– тертый пармезан для посыпки супа

– варено-копченое мясо (любого происхождения, нежирное, минимум – 50 граммов, максимум – 200)

– морепродукты (минимум – 50 граммов, максимум – 200)

– молоко (минимум пол-литра).

Мелко нарежьте копчености, откройте фасоль, сложите в кастрюлю с бульоном (ту, что побольше) все продукты, кроме пармезана. Подогрейте до кипения. Размешайте. Оцените вкус и густоту. Разбавьте молоком, если слишком густо; добавьте еще фасоли или копченостей, если вам кажется, что их недостаточно. Посыпайте пармезаном уже в тарелке; добавляйте плесневого сыра, если хотите. Подавайте с теплыми цельнозерновыми тостами и мыслями о длинной прогулке.

Том Ям с напильником

И суп практически из другого мира – Том Ям. Для него нужны специальные приправы и пряности, они продаются в магазинах азиатских продуктов вместе с травой лемонграссом, соевым соусом и прочими прелестями восточной кухни.

Том Ям состоит из съедобной и несъедобной частей; например, лемонграсс нужен только для вкуса, его даже надкусывать не надо (впрочем, кто я такая, чтобы запрещать взрослым людям надкусывать лемонграсс).

В оригинале суп варят из кокосового молока, добавляют масло, шампиньоны, креветки, но в моих руках воображаемый напильник, и я делаю вот что: в куриный бульон кладу суповую основу для Том Яма, надрезаю лемонграсс и варю это все минуты три, а потом туда же сыплю помидоры черри (свежие, много), лью лимонный сок и кладу немного пасты Том Ям. Если у меня есть чищенные креветки, они идут туда же; если нет – ничего страшного, и без них будет неплохо: острый ароматный суп обжигает рот, помидоры освежают, и так – каждый глоток.

Пропорций не указываю, понятия об остроте у всех разные, но суп должен получиться перечным и кислым одновременно.

Суп с зубами и без зубов

Контрастным к супу, в котором нет ничего, кроме жара и вкуса, будет рассольник, в котором есть все: и густота, и сумасшедшинка, и очень много мяса.

Я варю его на говяжьем бульоне из большого куска мяса с косточкой. Пока мясо варится, решаю, что вообще буду туда класть, кроме соленых огурцов; иногда останавливаюсь на картошке, иногда – на перловке (в детстве она казалась мне похожей на человеческие зубы; так за рассольником закрепилось прозвище «суп с зубами», а за мной – слава великого именователя).

Перловку нужно сварить отдельно и класть уже в тарелку, иначе она очень сильно разбухнет; остальное готовится вместе.

Бульон нужно процедить, избавить мясо от кости, мелко нарубить; в бульон сложить мелко нарезанную картошку (если мы решили, что она должна быть), сварить до готовности, затем прибавить к ней нарубленный соленый огурец, дать вскипеть – и все, готов суп.

Жидкости в тарелке должно быть не больше трети; остальное – это мелко нарубленное мясо, соленые огурцы и либо картошка, тоже очень мелко нарубленная, либо перловка.

Пропорции подбирайте сами, но «всего поровну» в данном случае – отличное правило.

Борщ под стопку водки

Классика зимы – борщ плюс стопка водки (а не Том Ям плюс клубничная настойка).

Борщ я варю на курином бульоне, очень быстро, без зажарок и почти всегда без свеклы.

Для меня необходимые ингредиенты борща – это:

– куриный бульон с большим количеством мяса;

– картошка (пара картофелин на шестилитровую кастрюлю)

– капуста (примерно триста граммов тонко нашинкованной свежей или квашеной)

– томатная паста, томатное пюре или лютеница мелкого помола

– болгарский перец (два нетолстых, но душистых, на ту же кастрюлю)

Рецепт простой: все нарезать – и в мультиварку. Залить бульоном, вскипятить, сварить до готовности картошки. Потом заправить томатной пастой, соусом или лютеницей, прибавить мясо, добавить приправ (я лью соевый соус, лимонный сок, сыплю сахар, чесночную соль и добавляю немножко перца чили; есть люди, которые кладут свежий чеснок, горчицу и маринад от огурчиков – все вкусы хороши) и настаивать под крышкой хотя бы пару часов.

А если я кладу в борщ свеклу, то только крупными кусками, чтобы выловить ее потом и выкинуть: оттенок ее цвета мне в борще нравится, а все остальное – нет.

Семь супов на сундук мертвеца! Йо-хо-хо! И, заметь, все та же бутылка рома, которую мы к чаю купили. Живем.

> Если лить в чай по чайной ложке, одной бутылки рома хватит на всю зиму.

Во-первых, все-таки по столовой. А во-вторых, это смотря сколько чаю в день выдувать.

> Человеку нельзя пить больше двух литров жидкости в день.

С каких это пор?

> Очередное открытие диетологов. Это дико смешно на самом деле. Каждые несколько лет в сфере этой науки

происходит небольшая революция. Какой-то продукт совершенно научно обоснованно объявляют врагом здоровья и долгой жизни, а потом, через несколько лет он внезапно оказывается полезным другом. Зато появляются новые враги.

Да ладно, какие там «революции». Просто информационная кампания по поддержанию общей тревожности в мирное сытое время. Пока человек перепуган, он легко управляем, вот и все. А так-то ясно, что все устроены по-разному. И единых правил для всех просто не может быть.

Ну да. Так что кому-то бутылки рома для чаепитий может хватить на две зимы. А кому-то – только на половинку, да и то очень короткой, нашей.

А кому-то примерно до послезавтра. Если будет держать себя в руках.

По поводу диетологов и их советов у меня есть смешная история – про меня же. Лет десять назад, когда я только начала интересоваться тем, что в еде для чего подходит, и от чего какой эффект получается, я наткнулась на блог одной дамы, американского диетолога. Помимо прочего, она была помешана на вреде холестерина. Утверждала – на мой взгляд, совершенно научно, обоснованно, с цифрами на пальцах, – что нельзя есть очень длинный список продуктов, потому что Холестерин Налипает На Все Изнутри! И показывала страшные картинки. А я очень впечатлительна, ты знаешь. И угораздило меня прочитать ее статьи ровно перед отпуском. А поехали мы тогда в Прагу.

О, Прага в этом смысле отличное место. Там злобный холестерин подкарауливает невинных туристов буквально за каждым углом.

На протяжении двух недель я портила аппетит своим спутникам рассказами о том, как у них сейчас все налипает изнутри.

Господи. И они тебя не убили.

Представляешь, не убили! Более того, в конце концов один из спутников с цифрами в руках доказал

мне, что холестерин рассасывается от красного вина. Так что остаток отпуска я была тиха и благостна. В моем организме непрерывно, с большим удовольствием рассасывался холестерин.

А самое смешное, что уже в конце того же самого года диетологи – сначала робко, а потом во все голоса начали говорить о том, что холестерин из жирной еды организмом усваивается совсем не так, как они думали раньше. А производство организмом своего собственного холестерина почти не зависит от общей жирности потребляемой еды. В общем, ешьте сколько хотите чего угодно, ничего не налипнет никуда.

В конце еще должно было выясниться, что холестерин снижает вероятность болезни Альцгеймера. По-моему, все, что объявляется вредным, потом непременно оказывается очередным спасением от Альцгеймера. Есть такая волшебная закономерность. Постепенно начинаешь понимать, что все так называемое «вредное» потому и пытаются запретить, что оно помогает людям оставаться в здравом уме. Здравый ум – это ни в какие ворота. Но как-то неловко вот так сразу открытым текстом именно его запрещать.

Да, я тогда посмотрела на это вот все мое собственное холестериновое безумие – и подумала: да чего я вообще морочусь? Зачем мне общие правила, которые а) не работают; б) постоянно меняются? Мне нужно знать, как что работает конкретно у меня и для меня.

Это называется «включила голову». Включить голову – это как в темной комнате, по которой только что все бродили со свечками популярных теорий и отбрасывали зловещие тени, свет зажечь. От такого подхода совершенно точно любой Альцгеймер убежит с визгом – топиться в двух литрах дозволенной жидкости. Вместе со своим другом холестерином и остальной гоп-компанией.

В общем, я теперь бесстрашно пеку зимой макароны с сыром. И пастуший пирог. В нем тоже вкусный и полезный холестерин!

Запеканка из макарон с сыром

– много желтого сыра

– банка сметаны (200 граммов)

– пачка любой фигурной пасты

– немного сыра чеддер

– пакетик (60 граммов) тертого пармезана для посыпки

Пасту сварить до полуготовности (она должна быть действительно полусырая, а не приготовленная «аль денте»), откинуть на дуршлаг, выложить в форму для запекания, перемешать со сметаной и любой приправой для пасты (от орегано до вегеты).

Желтый сыр натереть, смешать с пастой со сметаной.

Чеддер натереть, смешать с пастой со сметаной с сыром.

Пармезаном посыпать все сверху.

Запекать минут 5–10 на 180–200 градусах верхне-нижнего нагрева – до плотной темно-золотистой корочки на запеканке.

Если вместе со сметаной положить тушеные грибы с луком, будет еще вкуснее (но тогда не нужен сыр чеддер).

А если вам захочется положить в запеканку свежих помидоров черри, не забудьте разрезать их пополам (и чеддер пусть тогда остается).

Пастуший пирог

– килограмм свежеподавленной картошки без масла и молока
– полкило жареного говяжьего или свиного фарша
– полкило жареного лука с морковью

Выложить половину пюре в форму для запекания, потом – лук с морковью, потом – фарш, накрыть второй половиной картошки.

Смазать сверху сметаной или посыпать пармезаном.

Запечь в духовке (10–15 минут на 150 градусах).

Попробовать нарезать на порционные куски, не преуспеть. Это специальный пирог для отработки наиважнейшего правила домашней кулинарии: вид на вкус не влияет.

Так между делом у нас собралась неплохая коллекция зимней еды. Мы уже такие сытые, пьяные, да еще и с компотом…

Осталось сварить какао.

Погоди, какао мы с тобой уже варили. Кажется, по ночам.

По ночам мы с тобой варили его в микроволновке, на одну персону, которую пока на кухне не застукал никто. А зимой приятнее варить какао в кастрюльке, чтобы шоколадом пахло на всю квартиру. От этого запаха сразу делается и радостно и тепло.

Какао в кастрюльке

Какао в кастрюльке я варю медленно, оно получается густое, совсем шоколад.

Сначала размешиваю пакетик какао (80 граммов) с горячей водой (примерно полчашки). Внимательно размешиваю, чтобы не осталось комочков. Потом заливаю полулитром молока, кидаю туда же палочку корицы, добавляю щепотку перца чили, столовую ложку кукурузного крахмала или полпакета смеси для шоколадного пудинга (состав: крахмал + какао), размешиваю, добавляю ванильный сахар, щепотку соли и варю на медленном огне до загустения.

Пропорции: пол-литра молока на 60–80 граммов какао-порошка, крахмал – опционально (его можно вообще не добавлять, но с ним будет гуще), приправы – по вкусу.

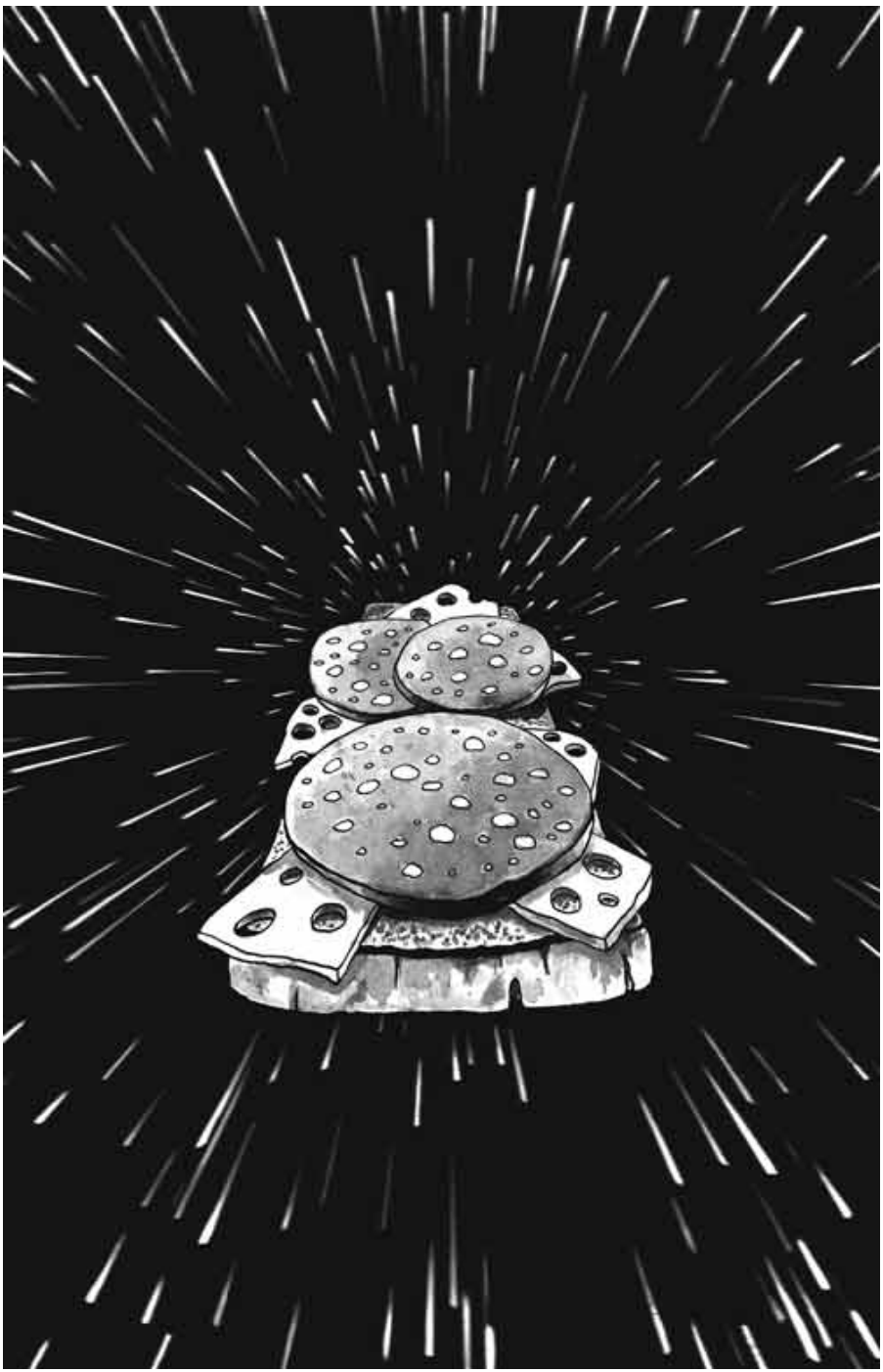
> Еще антипростудный имбирный чай зимой очень хорош. Вообще натереть имбиря, смешать с лимоном и медом (в равных частях) и держать в банке – лучшее, что можно сделать для себя зимой. Имбирный чай делается из кипятка и этого состава из банки: две столовых ложки на маленькую чашку.

А у нас в кафе Skonis ir kvapas (в переводе с литовского «вкус и запах») делают имбирный чай на горячем апельсиновом соке. Там (я точно не знаю, а только предполагаю, они же уже готовый приносят) тертый имбирь заваривается кипятком, а потом смешивается с подогретым апельсиновым соком, в пропорции примерно один к одному. И отдельно к нему подают мед.

В сумме – полный улет.

> Отличная идея. Попробую сварить прямо завтра. У нас холодает как раз.

Последний взгляд



Перед тем, как выйти из дома, многие повторяют мантру: «ключи, телефон, кошелек». По отзывам, отлично работает. В смысле ключи, телефон, кошелек после этого не забывает никто. Правда, забывают кучу других нужных вещей, но когда выходишь из своего дома, это пустяки.

Гораздо хуже бывает, когда сидишь в кафе развеселой компанией, а потом все начинают собираться, не прекращая болтать. Очень опасный момент! Особенно в путешествиях, когда все переполнены впечатлениями, эйфорически невнимательны и при этом таскают с собой сразу все свое Очень Важное, включая билеты и паспорта. Для таких ситуаций друг, с которым не раз вместе путешествовали, научил меня приему под названием «Последний взгляд»: прежде, чем покинуть место стоянки – кафе, гардероб музея, купе поезда, кабину канатной дороги – внимательно осмотреться, нет ли вокруг каких-нибудь подозрительно знакомых вещей. Звучит очень просто, но этот прием однажды спас мне любимую камеру, а другу – банковскую карту, которой он расплатился в кафе и оставил в блюдце с чеком и чаевыми. В общем, полезный прием.

И сейчас тоже имеет смысл окинуть взглядом окрестности нашей почти дописанной книжки: мы с тобой ни о чем интересном рассказать не забыли? И если да, то о чем?

> Мы забыли твой суп из тунца с томатом и песто! С которого вообще все началось. То есть с него начались наши с тобой разговоры на кухне про кухню – кто что любит, и как это можно приготовить. А из них потом выросла эта книжка. Но твоего супа в ней так до сих пор и нет.

Ты права. Это даже как-то нечестно. Пусть будет суп из тунца.

Питерский суп из тунца

«Питерский» этот суп потому, что готовить его меня научил друг из Петербурга; когда-то в трудные времена его бабушка варила суп из кильки в томате, чтобы одной банкой накормить всю семью, а потом подросшие внуки переосмыслили бабушкин рецепт и адаптировали его к безграничным возможностям эпохи переполненных супермаркетов, где можно купить разнообразные соусы. Итальянский соус песто, например.

• Нужно сварить самый простой овощной бульон; из чего именно – не принципиально. Автор рецепта кладет туда морковку, картошку, луковицу и варит до готовности картошки. Мы, кроме всего перечисленного, обязательно кидаем какие-нибудь пахучие корешки (сельдерей, петрушку, пастернак). Но на самом деле можно просто вскипятить воду и бросить в нее щедрую щепоть разных сухих трав, все равно получится вкусно, мы проверяли однажды ночью, когда было лень ехать в круглосуточный магазин.

• Когда овощи сварились (или вода вскипела), туда добавляют томатную пасту и соус песто – на глаз, примерно по сто граммов того и другого на литр воды. С пропорциями можно и нужно экспериментировать: мне, например, нравится, когда песто раза в полтора больше, чем томата, а некоторым – наоборот.

• Сразу вслед за томатом и песто в кастрюлю отправляется банка тунца в собственном соку (но упаси боже, не в масле, мы один раз перепутали, и результат было невозможно есть). На самом деле, тунца можно положить не одну, а две банки. Или даже целых три. Он исполняет важную роль МЯСА-В-СУПЕ, а в этом деле лучше переборщить.

• Весь этот кромешный кроваво-зеленый ужас, который случился в кастрюле, нужно перемешать, довести до кипения, выключить и накрыть крышкой. Дело сделано, суп готов.

В тарелку можно положить лимон и маслины, а можно ничего не класть, и так отлично. По крайней мере, меня от этого супа за уши не оттащить.

Отлично. И еще – не то чтобы я забыла, просто до сих пор не нашлось повода рассказать, как жарят рыбу цацу. А это первое в моей жизни блюдо, которое я научилась готовить в художественной галерее, в ходе перформанса, когда ее жарили у всех на глазах.

Порой искусство необратимо изменяет нашу жизнь!

Как жарят цацу

Как жарят цацу, я впервые увидела на перформансе художника и доктора искусствоведения Мариэллы Гемишевой. Ее проект назывался Fish party и выглядел так: играет очень особенная музыка, нечто среднее между джазом и той мелодией, которая звенит в голове за секунду до пробуждения. В центре большой черной комнаты стоит подиум, на нем – табуретка, на ней – одноконфорочная электрическая плитка со шкворчащей сковородкой, рядом – миска с потрошеными рыбками, миска с мукой и бутылка масла. Доктор искусствоведения, современный художник Мариэлла Гемишева в свадебном платье и фате, невозмутимая, как китайский император, жарит рыбу. Опускает рыбки по одной в муку, потом – в масло; переворачивает, готовые укладывает на блюдо, а его передает Марии Сильвестр. Блистательная Мария Сильвестр, профессиональная танцовщица, облаченная в длинное черное шелковое платье, такое узкое, что кажется нарисованным, улыбаясь, проносит блюдо по залу, предлагая рыбу зрителям перформанса. Если зритель из стеснительности или еще из каких бы то ни было соображений отказывается – Мария начинает его уговаривать. Молча. Движениями. Танцем. Выражением лица. А поскольку в руках у нее огромное блюдо с рыбой и пачка салфеток, движения ее лаконичны и беспредельно выразительны.

Одна ослепительно красивая женщина, художник и ученый, жарит рыбу; вторая ослепительно красивая женщина, танцовщица, умоляет зрителей ее попробовать. И все это под немецкий джаз из снов. Перформанс предлагает посмотреть на проблемы женщин в современном обществе. Зрители в масле, в рыбе, в новых мыслях, в странных переживаниях и в эмоциях, к которым были не вполне готовы. Обожаю современное искусство.

А с цацей все просто.
– 1 кг рыбы цацы
– миска муки
– сковородка
– растительное масло
– соль, перец

Сковородку поставить разогреваться, налив на нее масло – много, примерно с полсантиметра.

Рыбу выпотрошить – воткнуть ей в попу острие ножа, плавным движением провести по брюшку к голове, а потом салфеткой вынуть все, что внутри. Каждую рыбку посолить и

обвалять в муке.

Когда масло как следует нагреется (дым от него не пойдет, но попавшая капля воды испарится с возмущением), уложить рыбок на сковородку близко друг к другу. Жарятся они моментально, зазолотятся – можно переворачивать, с другой стороны станут такими же – готовы.

Можно перед подачей уложить их на бумажное полотенце, которое впитает часть масла. Но все равно эти рыбки – как чипсы, и хвостики у них хрустят.

Погоди, а цаца – не та ли рыбка, которая у нас в Одессе называется «тюлька»?

Она самая. И килька – тоже она.

Мой папа гениально ее готовил. Отрывал голову вместе с хребтом, делал густой кляр и жарил такие плоские блинчики – в каждом несколько рыбок.

А кости не мешали?

Так она же совсем мелкая, хребет вынул, и все. Все остальное то ли действительно «растворяется», как тебе обещали на кулинарных форумах, то ли там просто ничего больше нет. По крайней мере, мне даже в нежном-капризном детстве ничего не кололо язык. А хвостик в зажаренном виде был отличный. Хрупхруп!

Мне, по правде сказать, и головы жареные – хрупхруп.

Нееееее. С головами – это не ко мне. Я чужой мозг есть нипочем не стану. Даже условный, тюлькин, у которой его в голове хорошо если миллиграмм.

На земле моих казацких предков варят рыбный суп из больших сазаньих голов, а потом каждому на тарелку кладут рыбью голову и заливают супом. Но это, конечно, экстрим.

Еще бы не экстрим. Ешь уху и смотришь в мертвые рыбьи глаза, полные потусторонней муки. Или потустороннего же блаженства, если праведный попался сазан.

А наши болгары рыбьих голов не едят, зато баранья голова, запеченная и фаршированная бараньими же

рубцами, для них – парадное блюдо. Во всех фильмах и клипах про причуды балканцев обязательно есть баранья голова.

Ничего так парадное блюдо. Стоит на столе и СМОТРИТ.

И зубы торчат.

А когда тянешься к парадному блюду с ножом и вилкой, оно говорит: «Эй, ты чего?» И просит папироску. И ты, конечно, даешь, кто бы не дал. А потом в ужасе бежишь подальше от эпицентра этих волшебных событий. Желательно, на самый край земли. Ну или наоборот, тоже закуриваешь, принимаешь на грудь, и к утру вы с бараньей головой уже друзья.

При этом одними из самых странных вещей в болгарской кухне мне кажутся боза́, попа́ра и юфка́.

Даже сами названия хороши.

Наверное, у каждого народа найдется такая еда, которая всем остальным кажется несъедобной. Например, я не знаю ни одного европейца, которому понравился бы наш кисель. Болгары тоже кисель не понимают. И квас – как-то не очень (хотя там, где много русских, квас все-таки продается, но только для нас). Зато у болгар есть боза́ – такой напиток, который делается из заквашенной и сброженной муки.

Из заквашенной и сброженной муки. Напиток. Ой-ой-ой.

На вкус – как очень жидкая подкисшая каша. И им вкусно. А кисель они не понимают, ну!

Так, с бозой разобрались. А что такое вот это вот… все остальное? Которое на букву «ю»?

Юфка́ – это сушеное печеное тесто, тонкие листы, типа мацы, только еще тоньше. Его ломают и хранят в больших мешках мелко разломанными.

Как ты рассказываешь, и правда получается маца.

Да, но потом эту штуку готовят: замачивают и запекают с брынзой.

А, вот оно что. Видимо, это просто старинный способ запасать хлеб.

Да, скорее всего, так оно и есть. И наконец, еще одна вещь, изумившая меня – это попа`ра. Ею кормят детей в яслях и детских садах.

Я уже и предположить боюсь, что это может быть.

Все равно не догадаешься! Это просто хлеб, запаренный в сладком чае, молоке или йогурте. То есть тюря.

Хряпа.

Она самая.

Так. Где там у нас была баранья голова? Я, пожалуй, пойду, обнимусь с нею. Она – вполне ничего.

Есть еще один местный ужас – лично для меня.

Ужас – это очень хорошо. Рассказывай. Мне надо как-то отвлечься от хряпы, чтобы забыть о ней навсегда. И о напитке из прокисшей муки, если можно, тоже.

Тут очень много фермерских хозяйств, которые продают то, что выращивают. Часть из них объединяются в группы на фейсбуке, типа «Свободный кооператив еды», и все в таком роде. Там продают молоко, сметану, брынзу, яйца. Все очень свежее и дико вкусное, понятное дело…

Да ты мастер саспенса! Я буквально трепещу уже.

И мясо они тоже продают – телятину, баранину, свинину, индюшатину. И всегда, всегда под объявлением про мясо вешают его фотографию того периода, когда оно еще было живым теленком. «Продается телятина высшего качества», – а под объявлением бычок такой смотрит в камеру.

Познакомьтесь поближе с вашим будущим бифштексом, господа.

Вот именно. В общем, на этом месте я закрываю

вкладку и иду в магазин покупать расфасованное мясо. Без прижизненных фотографий. Мне так спокойней.

Очень хорошо тебя понимаю. Мне бы тоже не хотелось настолько близко сходиться с продуктами питания.

У нас дома была своего рода легенда – часть большого семейного эпоса о похождениях прадедушки Джона. Как раз о дружбе с будущей едой.

Когда мой папа женился на моей маме (то есть сразу после войны), он поселился вместе со всей их семьей в доме на Слободке. Это такой район города Одессы, который даже на моей памяти был деревня деревней, а в конце сороковых прошлого века – и подавно. Семья держала свиней, благо размеры двора позволяли. И папа, будучи человеком беспредельно коммуникабельным, подружился с кабаном Борькой. Приходил его чесать, разговаривал – ну, как с собакой. Борька слушал; вероятно, делал какие-то выводы, свиньи же умные звери. А прадедушка Джон, узнав о дружеских беседах в свинарнике, очень рассердился. Сказал: «Ты чего с кабаном разговариваешь? Его же теперь резать нельзя». Папа удивился: «Почему это?»

«Ну, – ответил прадедушка Джон, – может быть, ты способен зарезать и съесть своего друга, а лично я друга мужа свой внучки есть не стану».

Время было тяжелое, послевоенное, мясо кабана Борьки уже мысленно распределили между кастрюлями, коптильней и покупателями, но прадедушке Джону в семье не перечили. Тем более, в таком непростом вопросе, как съедение друзей. Поэтому кабан Борька дожил до глубокой старости, бегал за папой как собачка, часто провожал его до трамвайной остановки и там же встречал по вечерам, на потеху соседям и случайным свидетелям.

Я бы в детстве тут же побежала разговаривать со всеми остальными свиньями, чтобы никто на них не покусился. Очень я впечатлительным была ребенком, первое поколение столичных жителей. Старшие поколения выросли на Дону и относились к животным по-деревенски, без особых рефлексий.

У меня, кстати, в детстве было твердое убеждение, что мясо это – ну, просто мясо. Типа так и растет кусками на каких-нибудь специальных полях. Бывают настоящие звери, а бывают просто мясные куски для еды, никакого отношения друг к другу они не имеют.

Меня в детстве бабушка учила кур резать, так что я

хорошо знала, откуда берется мясо. Но потом я чуть подросла, начиталась Бианки и стала всех жалеть.

А вот про рыб всегда было ясно, что они – не куски, а живые рыбы. И их злые люди ловят и едят. Знала бы ты, сколько на моем счету попыток отпустить на волю рыб и раков!

О да. Раков – особенно. Они такие прикольные были!

Про рака у меня есть трагическая история. Храбро похищенный мною у взрослых и отпущенный на волю рак залез под диван и там умер. Мы-то хитренькие, буквально через пару дней уехали, потому что у родителей закончился отпуск. А другие, ни в чем не повинные люди остались в том доме жить.

Боже. Как же он, наверное, вонял.

Говорят, неописуемо. Жильцы долго боролись с вонью, наконец решили, что их спасет только ремонт. В ходе подготовки к ремонту отодвинули диван и нашли смердящие останки. То есть история хорошо закончилась.

Ничего себе – хорошо!

Ну, насколько это вообще было возможно. Я до сих пор того рака иногда вспоминаю, думаю (без особой, впрочем, уверенности): наверное, все-таки лучше тихо уснуть под диваном, чем живьем в кипяток?

Но, кстати, что интересно, сочувствие к рыбам и ракам почему-то совершенно не мешало мне их поедать. Пока живы, надо бороться за их спасение, но после того, как бедняг сварили-зажарили – все, ничего уже не изменишь. Лучше уж слопать, чем выбрасывать. Чего добру пропадать.

Я как-то карпа у мамы отвоевала, и он жил в ванной. Долго, дня два. Плавал в хлорной воде. Папа был в командировке, а мама, подозреваю, просто слабо представляла, как эту рыбину упромыслить без его помощи. Потом папа вернулся, и маме как-то удалось уговорить меня, что в ванне, в хлорированной воде карп все равно помрет. И дальше следовал твой аргумент: лучше уж его съесть, а то столько хорошего мяса пропадет.

Съели, конечно. Вкусный был карп.

Меня пару лет назад перед самым Рождеством занесло в

Прагу, и у них там как раз была общегородская акция: всем предлагали купить живого карпа и выпустить его во Влтаву. Тут надо понимать, что карп у чехов – традиционное рождественское блюдо, без которого не садятся за стол. И вдруг – отпускать! Наверное, организаторы этой акции, как и мы с тобой, в детстве безуспешно пытались спасать свои будущие завтраки, обеды и ужины. А теперь стали взрослыми и попробовали еще раз. И у них наконец-то все получилось. По крайней мере, многие пражане покупали тех карпов и тут же радостно тащили к реке, отпускать.

> Теперь я хочу, чтобы и у нас такое устроили. В Болгарии-то карп тоже главная рождественская еда. Перед самым праздником всюду продают огромных, в два кило и больше. Запекают, фаршируя рисом с овощами и яблоками, а потом пару чешуек карпа кладут в кошелек как денежный талисман.

И работает?

> Еще как. Тут удивительная земля, все традиции работают. Верить не обязательно, достаточно сделать все правильно, и будет тебе та разновидность счастья, за которую отвечает исполненный ритуал.

Да, у вас там на удивление архаичное общество. Так-то, на первый взгляд, люди как люди. А на самом деле родовые общины и первобытная магия из всех щелей.

> Вот, кстати, о магии и архаике. Местное национальное достояние – прибор чушкопек.

Чушко – чего?!

> Чушкопек. В нем пекут чушки – толстомясые перцы. Это большая толстая асбестовая труба, которая разогревается докрасна электрической спиралью. Эту штуку ставят на балконе и долго ждут, пока разогреется. Потом хозяйка садится рядом, при ней два ведра – пустое и полное чушек. И специальными щипцами по одной опускает чушки в чушкопек. Они пекутся буквально за секунды. И по всей Болгарии осенью плывет невероятный запах печеных чуть подпаленных перцев. Ими пахнет, без преувеличения, вся страна!

И все приезжие, почуяв этот запах, делают такие хитрые лица: ясно-ясно, местное население дружно курит траву.

Да! А это просто чушки в чушкопеках пекут. А потом их либо фаршируют (обычно брынзой) и сразу съедают, либо чистят и заливают маринадом, и так хранят.

Слушай, а нормальная местная еда у вас там вообще бывает? Такая, чтобы не чушки, не хряпа, не этот удивительный забродивший мучной напиток и, если можно, не баранья голова. Ну баницы, да, это я помню. Баницы незабываемы. И козунаки. И прочие хлебобулки с брынзой и без нее. А что-нибудь еще вкусное есть?

Ты не поверишь, но все остальное как раз очень вкусное. Или почти все. Впервые с болгарской кухней я встретилась в Одессе в ресторане «Четыре болгарина», где нас угощали супчиком из пузика, картошкой в молоке, сармичками и жареным пастернаком в меду. Вот этот последний я согласилась попробовать исключительно из любопытства и, увы, не оценила, зато все остальное было очень вкусно.

«Супчик из пузика»? Супчик? Из пузика?! Звучит похлеще, чем баранья голова.

Супчик из пузика

Супчик из пузика, он же шкембе чорба, он же суп из рубца, дико сытный, ужасно наваристый и очень просто готовится, главное – купить хорошо очищенный коровий рубец. Его нужно сварить до мягкости. Просто сварить в воде, воду – вылить. Готовое мясо промыть, нарезать полосками такого размера, чтобы со столовой ложки не убегали. В кастрюлю налить молоко, осторожно всыпать ложку муки, размешивая в процессе, добавить красного перца и уксуса, выдавить чеснока, вернуть туда нарезанное мясо, прогреть и подавать.

Пропорции на одного человека:

– 300 граммов уже сваренного рубца

– 300 граммов молока

– две столовых ложки салатного уксуса

– чеснок (по вашим предпочтениям; болгары кладут много)

– чайная ложка муки

– половина чайной ложки черного перца

– две чайных ложки сладкого красного перца

А если не добавлять перцы и уксус, получится совсем мягкий зимний суп.

А картошка в молоке делается еще проще.

Картошка в молоке

На троих:
– картошки – килограмм (или чуть больше)
– куриной грудки – триста граммов (или чуть больше)
– чеснок – по вкусу
– литр молока (лучше обезжиренного, в нем воды больше)
Картошку начистить, нарезать толстыми полукружиями.
Сложить в сотейник или мультиварку, залить молоком, посолить и тушить на медленном огне до готовности. Как будет готова, всыпать в кастрюлю куриную грудку, нарезанную лепестками, и свежевыдавленный чеснок. Перемешать, погреть (недолго). Как мясо побелеет, так и подавать.

Рецепт пастернака с хреном… извини, с медом мы, пожалуй, писать не будем. Лично я не настолько мизантроп. А вот эти штуки с непонятным названием, которые ты как раз перед ним упомянула…

Сармички? Это что-то вроде голубцов. Но гораздо вкуснее.

Сармички

Сарми (ударение на «и») очень похожи на голубцы, только другие. Это – да, сверток из капустного листа с начинкой, но, во-первых, он маленький, во-вторых, капуста квашеная, а в-третьих, без мяса. Во всяком случае, в Болгарии в продаже я видела только постные сарми, а дома, конечно, все по-своему крутят. Зато в Сербии, например, сарми – блюдо мясное, в его начинку идет фарша больше, чем риса, запекают сармички, обложив копченостями, и подают с огненной подливой – очень острой, очень красной и очень жирной.

Попробовав те и другие, я делаю так.

Покупаю банку квашеных капустных листьев. Разбираю их по размеру. Маленькие пойдут в дело такими, как есть, совсем большие я делю напополам, а совсем рваными выстилаю неглубокую форму для запекания.

В каждый листик заворачиваю ложку начинки, как в очень маленький голубец (по запросу «как свернуть сарми» на ютубе заодно можно послушать сербскую или болгарскую речь).

Складываю сармички в форму для запекания, плотно друг к другу.

Заливаю либо лютеницей напополам с водой, либо томатным соком с солью и сахаром и отправляю в духовку на 100 градусов нижнего нагрева часа на полтора-два. Чем дольше сармички томятся в печи, тем они вкуснее, и помалу их не готовят.

А начинка у меня – мясной фарш с полусваренным рисом (две трети мяса на треть риса плюс тертая луковица) или гречкой (так даже вкуснее).

> Кстати, совершенно прекрасная местная фишка, которая неизменно приводит меня в восторг: в большинстве ресторанов, особенно в несезон, гостю не откажут, если он попросит приготовить то, чего нет в меню. То есть, если спросить: «А у вас есть черт в ступе?» – честно скажут: «Нет!» Но если попросить: «Пожалуйста, приготовьте мне черта в ступе», – официант пойдет к повару, а тот вздохнет, проверит, остались ли в холодильнике свежие черти, и отправится гуглить рецепт.

И нагуглит там ВСЯКОЕ.

Именно. Нагуглит, приготовит и подаст.

Черт при этом будет страшно ругаться, что его залили, скажем, красным табаско, а не зеленым. И грозить всем адскими котлами. Но против гугла не попрешь.

> Ну да, и черт, и едок могут ругаться, но поздно. Попросили – получите. Мы сделали, что могли. Зато в утешение принесут горячую ракию.

Всем троим. Черту, ступе и едоку.

Горячая ракия

Этот напиток меня научила готовить моя учительница болгарского, увидев по осени, что я шмыгаю носом. Сказала, это народное антипростудное средство – за что купила, за то и продаю.

Нам понадобится ракия, она же балканский фруктовый самогон, лучше домашняя, самой высокой очистки, какая только может быть. Если у вас нет ни знакомого винаря, ни самогонного аппарата, покупайте ракию в магазине. Каждая винарная изба печет свою ракию, они все одинаково сильные. Я люблю абрикосовую, у нее мягкий вкус; местные смеются, говоря, что настоящая ракия должна быть только из винограда, и точка.

Итак: стакан ракии, столовая ложка меда, цветок гвоздики, лепесток бадьяна, половина чайной ложки перца – все это смешать и подогреть. А потом – выпить. Некоторые греют ракию без гвоздики и бадьяна, некоторые добавляют в нее корицу и шкурку одного лимона, но сочетание «мед-перец-самогон» – базовое.

Если я скажу, что этот напиток согревает, точно не совру. Когда его пьешь, кажется, что больше никогда не дашь себе повода ни замерзнуть, ни заболеть.

Черт определенно будет доволен – стакан адского пламени прямо в пасть! Насчет ступы и едока нет у меня такой твердой уверенности. Зато если пригрозить им второй порцией, они наверняка сразу же снимут претензии.

Ну и правильно. Какие могут быть претензии? Повар молодец, сделал, что мог.

Знаешь, мне кажется, из тебя мог бы выйти отличный повар для такой ресторации. В смысле получить заказ, быстренько найти в интернете сто блюд из черта в ступе, сложить из них нечто среднее и допилить под себя – это явно твоя специализация.

Да! А ты знаешь, что я заново изобрела чебуреки? В смысле придумала, чем их заменить.

Заменить? Но зачем? Чебурек он и есть чебурек.

Потому что когда я переехала в Варну, выяснилось, что здесь не продают чебуреки. И я по ним очень скучала.

А сделать было слабо?

Ну да. Есть, конечно, люди, способные приготовить дома настоящие, правильные чебуреки. Замесить тесто, налепить огромных почти-пельменей, жарить их в масле. А мне даже вареники делать лень, причем уже на стадии чтения рецепта. Я вообще довольно ленивый кулинар, и, когда мне жуть как не хочется делать сложную любимую еду, которую нигде нельзя купить готовой, я придумываю способ заменить ее чем-то очень простым такого же вкуса.

И когда ленивому кулинару захотелось чебуреков, можно сделать так:

• случайно увидеть на ютубе, как греки сворачивают спанакопиту – пирожок из шпината, феты и теста фило

• подумать: а что, если я туда фарш заверну?

• сбегать в магазин за тестом фило и фаршем, по дороге догадаться, что фарш должен быть очень мягкий, и прикупить к этому делу баночку греческого йогурта

• и провести прекрасный вечер, сначала заворачивая мясо в тесто, а потом – пытаясь экспериментальным образом понять, сколько чего должно быть где, и как не завернуться в тесто фило самой, с чадами и домочадцами.

Погоди, ты хочешь сказать, это проще, чем сделать настоящие чебуреки?!

В первый раз, будем честны, не намного. Зато интересное приключение! А теперь для меня домашние чебуреки – это дело десяти минут: наскладывать треугольных конвертиков с мясом и нажарить их на почти сухой сковороде.

Ненастоящие чебуреки

– упаковка теста фило (400–500 граммов)

– коробка мясного фарша (350–500 граммов)

– два больших стакана белого йогурта по 400 граммов каждый (одного мне не хватает никогда)

– яйцо

– луковица или две, или кочан салата, или любая другая зелень.

Начинка для таких чебуреков должна быть мягкой, почти жидкой и максимально однородной. Поэтому покупной фарш я дополнительно пробиваю в чоппере – с яйцом, луком и зеленью. Если даже после этого она кажется мне слишком плотной, добавляю белого йогурта.

Каждый лист теста фило я складываю в длину пополам – чтобы получалась максимально узкая и длинная двойная полоска. Греки сначала промазывают спанакопиту маслом, тогда она получается хрустящей. Я вместо масла беру белый йогурт, его нужна всего капелька на весь лист, но без него получится суховато.

На край полоски укладываю начинку – треугольником – и сворачиваю треугольный пирожок, оборачивая начинку полоской теста. Натурально, как спанакопиту.

И сразу на сковородку. Тесто фило – настоящая промокашка, моментально размягчается йогуртом и начинкой.

Жарится это на среднем огне, в капле масла (совсем без него слишком сухо). А есть такие ненастоящие чебуреки вкусно со сметаной или с остатками белого йогурта, часть которого ушла на готовку.

Ты, конечно, изобретательный кулинар.

> А куда деваться, если вкусного хочется, а морочиться с ним лень. Вообще для меня готовка – это такой способ не бояться лениться.

А чего его бояться? Лениться – мирный зверь.

> Да, и иногда этот мирный зверь ужасно хочет Киевского торта. Но Киев далеко, и ехать туда всякий раз, когда захочется торта, очень лень. А о том, чтобы испечь настоящий Киевский торт, как положено, по рецепту, и речи быть не может. Потому что тогда уж

действительно проще в Киев. Пешком.

Погоди, ты хочешь сказать, что бывает ленивый Киевский торт?!

У меня – бывает. Он, конечно, не очень-то Киевский. Даже, будем, честны, совсем никакой не Киевский. Но ощущение от него очень правильное. Как будто он настоящий и есть.

Значит, он – торт на хуторе близ Диканьки.

Мы дома называем его «Слипнется и Треснет»!

У тамошних ведьм и чертей.

Слипнется и Треснет на хуторе близ Диканьки

Этот «почти-как-киевский-но-другой» торт я унесла из русской кондитерской, хозяйка которой делает и четырнадцатислойный «Наполеон», и «Эстерхази», и «картошку», и муссовые пирожные с зеркальной глазурью. Мы с дочками окрестили его «слипнется и треснет», и с большим удовольствием повторили, восстановив рецепт по вкусу.

Для торта нужно:

– 200 граммов наижирнейшего немецкого масла

– 400 граммов вареной сгущенки (ни в коем случае не растительной)

– 300 граммов безе (выбирайте самое несладкое, торт и так получается приторный; если у вас нет возможности попробовать безе в магазине, смотрите на его калорийность. 120 ккал на 100 граммов безе – то, что нужно; все, что выше 250 – пожалуй, не стоит. Для своего первого торта мы взяли безе в 350 ккал, и челюсти от приторности сводило даже у нас, записных сладкоежек)

– коробка, в которой вы будете собирать торт (мы берем большой прямоугольный пластиковый контейнер)

– пищевая пленка

Масло надо достать из холодильника заранее. Для крема оно должно быть мягким, а греть его нельзя, оно от этого меняет структуру (казалось бы, это очевидно, но видели бы вы мой первый масляный крем).

Хорошо полежавшее в комнате мягкое масло нужно взбить миксером до пышности, а потом постепенно добавлять сгущенку. Готовый крем – гладкий, но мягкий, и вкус у него потрясающий.

Дальше главная задача – не сожрать ингредиенты вот прямо так.

Коробку для сборки торта застелить пищевой пленкой внутри, так, чтобы уши свешивались наружу.

А потом ей на дно уложить 100 граммов безе плотным слоем. Можно чуть раскрошить, можно чуть прижать.

Безе залить сверху кремом – примерно третью объема. Крем литься не будет, и мазаться будет с трудом, и если вся затея вдруг покажется вам глупостью, сыпьте безе в миску с кремом, перемешивайте и ешьте, будет вкусно. Черт с ним, с тортом.

А если с тортом не черт, а ваше желание – закончить проект,

продолжайте. Распределите треть крема по трети безе, уложите сверху еще слой безе и еще слой крема. Оставьте несколько штук безе для посыпки торта.

Поздравляю, почти все. Разомните последние безе в пальцах и посыпьте ими торт, накройте пищевой пленкой (теми самыми свешивающимися ушами) и закройте коробку крышкой.

И в холодильник ее. Как масло застынет (через час-полтора), торт готов.

Слушай, а ведь и правда треснет. И слипнется. Даже представить страшно. Но под пару литров зеленого чая, наверное, хорошо зайдет эта твоя… вольная реконструкция.

> Примерно так же, наугад, я в свое время реконструировала и селедочное масло. Самое вкусное селедочное масло в Москве продавалось в ресторане «Прага» на Арбате. Мне, взрослой красивой девице, ездить на Арбат ради селедочного масла было несколько не комильфо, но я, конечно, все равно ездила.

Что именно было не комильфо? Гулять по Арбату с селедочным маслом?

> Ну да! Все вокруг с мороженым и цветами, или с гитарами и сигаретами, или с книгами, а я такая с селедочным маслом, один килограмм, в красивой сумочке.

Но время шло, родились дети, и мне окончательно стало не до поездок за селедочным маслом. Я по нему тосковала. И только годам к тридцати пяти догадалась, что простой рецепт этой еды скрывается в ее названии. И взбила лучшую селедку с самым чистым немецким маслом в том самом чоппере, который не мотоцикл. У меня получилось даже вкуснее, чем в ресторане «Прага»!

Ничего удивительного, ты же для себя делала. Небось, самые хорошие продукты взяла.

> Ну да. Самые хорошие, и ничего лишнего.

Домашнее селедочное масло без мотоцикла

Пропорции ингредиентов селедочного масла зависят от того, насколько вы любите вкус селедки в масле. Я его очень люблю, поэтому беру селедки вдвое больше, чем масла, кладу в чоппер и взбиваю. Но можно взбить один к одному (например, 100 граммов селедки и 100 граммов масла), попробовать, как получилось, и добавить того, чего, на ваш вкус, не хватает.

А все-таки страшная глупость была с моей стороны – сидеть годами и думать: ах, правильное селедочное масло так далеко, оно на Арбате, я в Бутове, что же делать? Вместо того, чтобы сразу подумать головой.

Многие люди, додумавшись до какого-нибудь открытия, как и ты, сокрушаются: как же я раньше не догадался? Надо было просто получше подумать (или взять и попробовать сделать). А ни фига!

То есть?

Для этого надо было продуктивно прожить большой кусок жизни и стать тем человеком, который способен додуматься. Иногда такой метаморфоз отнимает кучу времени. Но ничего не поделаешь, процесс выглядит именно так: сперва надо стать гением, а потом можно изобрести велосипед. Без гения велосипеда у нас не получится.

Ага, а «продуктивно прожить кусок жизни» – посвятить его экспериментам!

В том числе. Ну а как еще из себя гения выманить? Он только на самое интересное лезет, как мотылек на свет.

Смотреть, как одно превращается в другое: тесто – в хлеб, селедка – в масло… Ужасно интересно!

Ты все-таки определенно алхимик по призванию. Попробуй замешать и заквасить философский камень. Кто, если не ты?

У меня уже получалось что-то подобное. Я однажды хлеб испекла, им можно было пробивать стены.

Не, это был не философский камень, а гномий хлеб, как у Пратчетта. Но ты на верном пути. Наверное, надо было попробовать добавить в тесто философа…

Пожалуй, не стану. Пирог с философом – это как-то слишком круто для меня.

…или просто покрошить философский словарь?..

А вот это легко. Здесь, в Болгарии, вообще все так делают. Во всех кафе и кондитерских запекают в печенье пословицы, поговорки и даже стихи.

Да, у вас крайне назидательные печеньки. Всех жизни норовят научить.

У нас даже деньги можно читать. На купюрах цитаты из классиков. Читал деньги, много думал – в Болгарии это не анекдот!

Значит, для начала можно просто дать твоему каменному хлебу болгарских денег. И отправить его в университет, пусть получает гуманитарное образование. А потом приходит назад.

Представляешь: возвращается Колобок к бабе и деду с дипломом философа…

И говорит: «Мир ловил меня, но не поймал».

И поправляет лисью шубу на плече.

Точно. Вот такая философия мне по сердцу. Сразу видно, хорошее образование хлебушек получил!

Вообще один из самых продуктивных моих навыков – раскладывать еду по вкусу на составляющие и догадываться, как было бы можно это повторить.

И правда отличный навык. Это же ты о нем говорила, когда рассказывала, как австрийский суп по памяти дома воспроизвела?

Именно! Вполне возможно, что сами австрийцы готовят этот суп совершенно иначе. Но конечный результат сходится, вот в чем штука! Хотя в первый раз я все-таки положила в клецку слишком мало муки и слишком много сыра.

Это, по-моему, самая популярная ошибка всех, кто готовит интуитивно, наугад: поначалу не докладывать муки. Всем почему-то кажется, что мука – это какое-то скучное излишество, и без нее будет гораздо лучше. Но всегда выясняется, что нет.

Будь у меня рецепт, я бы, конечно, действовала иначе. Но – а поиграть?

«Поиграть»! У тебя в детстве вместо игрушек небось продукты питания были. Развивающие кубики из колбасы.

Развивающий майонез у меня был! В детстве мы с сестрой регулярно пытались сделать домашний майонез. Без миксера. Вилкой. Безуспешно, конечно.

Бедные дети. Девочки без миксера. Неизвестная рождественская сказка Андерсена. Все умирают в самом начале и потом еще пару раз в конце.

Ну уж нет! Никто ни разу не умирает. И вообще нам весело было, хоть и не получалось ничего. Майонез майонезом, а сестра у меня – настоящий кулинар, прирожденный, мы с ней вместе часто готовили. И к тому моменту, как она вышла замуж, я уже всю работу поваренка отлично знала. Готовить еще толком не умела, а яйца бить по морде, пока не станут пеной – вполне.

И вот тогда на родителей обрушилась череда моих первых экспериментов. Самых, я бы сказала, спорных. Десятки странных запеканок из цикла «а что будет, если это смешать с этим и еще вон с тем, а иначе же неинтересно».

Ну твоим родителям и досталось!

Шарлотку с колбасой и грушей они потом долго вспоминали.

Шарлотку с грушей и колбасой?! По-моему, ты пыталась стать авангардным художником всеми доступными тебе средствами. Поскольку опции «рисовать» у тебя по умолчанию встроено не было, начала с продуктов питания, благо они всегда под рукой.

Рисовать я, кстати, тоже пробовала, но с едой у меня всегда получалось быстрее, лучше и как-то более внятно.

Еще бы. Сразу нарисовать шедевр – не всякий ребенок столько абсента за один присест выпьет. А колбасу в шарлотку легко упхать. Раз – и сразу в дамки!

Но, кстати, из этого моего шарлоточного экспериментаторства в конце концов вырос отличный пирог с абрикосами и штрейзелем – всего-то двадцать с небольшим лет спустя оказалось, что с моими навыками можно создать вполне классический десерт из остатков начинки, не поместившихся в изначальный пирог.

Вполне классический десерт

Однажды в гостях у подруги я испекла штрейзель, но вся творожная начинка и вся мука, перетертая с сахаром и маслом, в форму для пирога не влезли. Тогда я взяла совсем маленький противень, высыпала на него большую часть оставшейся штрейзельной крошки, выложила сверху весь творог, а потом огляделась и увидела на столе миску с абрикосами. Честно говоря, сливы подошли бы больше, но их не было, а идти за ними уже времени не было. Ладно, абрикосы так абрикосы. Я повынимала из них косточки, уложила фрукты на творог шкуркой кверху, засыпала остатками штрейзельной крошки – и в духовку, к первому пирогу.

В итоге, это абрикосовое не пойми что из остатков понравилось друзьям даже больше, чем сам штрейзель.

Для маленького пирога понадобится:

– одна коробочка (450 граммов) обезжиренного мягкого творога

– одно яйцо

– полстакана сахара

– 125 граммов сливочного масла

– белая мука – около стакана или чуть больше

– ваниль

– свежие абрикосы или сливы

Сначала нужно приготовить штрейзель, перетерев масло с половиной сахара и мукой, потом – смешать творог с оставшимся сахаром, ванилью и яйцом. Все это отправить в духовку на верхне-нижний нагрев и держать там минут 25–30 при температуре 120 градусов. Показатель готовности – абрикосы сморщились, штрейзельная крошка зазолотилась.

Вот так авангард становится новой классикой. Но мы-то помним, что все начиналось с колбасы в шарлотке!

> Не просто колбасы, а колбасы с грушей! Родителей изумило именно это сочетание. Просто пирог с колбасой они к тому времени уже пробовали: моя старшая сестра принесла в дом идею пиццы. Правда, только-только появившаяся в Москве итальянская пицца – тонкое тесто, мало начинки – нам как-то не зашла. В домашней пицце, по нашей идее, должно было быть Много Всего. Пять сортов колбасы, овощи в два слоя, сыра сверху дофига –

и тесто тоже потолще, чтобы был настоящий пирог.

В самом начале так называемой Perestroika, когда крышку нашего затхлого сундука еще толком не открыли, но какие-то щели уже просверлили, и в эти щели начала заползать удивительная информация про настоящую человеческую жизнь, в городе Одессе, на месте бывшей пельменной на Тираспольской площади открылось заведение под названием «Пиццерия», где, как несложно понять, продавали не что-нибудь, а именно пиццу. Вернее, то, что казалось пиццей директору заведения. Ну или его поварам.

На самом деле это были просто ватрушки. Такие толстые мягкие круглые булки, в центре которых вместо творога располагалась условно мясная начинка. Вариантов было три: пицца с курицей, пицца с грибами, пицца с курицей и грибами. И, надо сказать, это было так ошеломляюще вкусно, что мы возвращались туда снова и снова, хотя пиццы стоили каких-то нечеловеческих денег, чуть ли не по рублю за штуку. По старому доброму дорогому рублю!

Настоящая итальянская пицца нас потом очень разочаровала. Потому что, во-первых, она не ватрушка. И во-вторых и в-третьих, она не ватрушка, а просто глупая плоская пицца. Такая беда.

> Ну по крайней мере, в вашей пиццерии хотя бы примерно знали, что такое пицца. Ну, что она еда из теста. И что, кроме теста, там должно присутствовать что-то несладкое. Например, мясо и грибы.

Да. Какая-то информация у этих людей была. Это сейчас нам смешно, а тогда было много слов иностранного происхождения, значения которых мы даже не представляли, потому что в глаза ничего подобного в жизни не видели. Та самая ситуация, когда слово есть, а жопы нет.

> Есть же знаменитая байка, известная всем в пересказе Олега Дормана, о том, как переводчик жалуется: «У меня герой идет по аэропорту и держит в руке гамбургер, а я не знаю, что это такое». После долгого обсуждения решают, что, видимо, такой специальный плащ. Переводчик, довольный, уходит работать, но вскоре возвращается и убитым голосом сообщает: «Он его съел».

С одной стороны, смешно, а с другой – лютый ужас. Какая-то несчастная котлета в булке, и при этом у умнейших,

образованнейших людей не было ни единого шанса об этой котлете узнать.

Между прочим, у нас в родительской семье долго хранились проспекты из Макдоналдса – про всю вот эту заграничную еду.

Господи боже. Проспекты из Макдоналдса! Это же примерно как финское мыло в сервантах. Привет из чужой повседневной, скромной и небогатой, но для нас невообразимо роскошной жизни, на которую, как мы были тогда уверены, даже одним глазком посмотреть никогда не дадут.

И мыло у нас тоже было! В советские времена мама его собирала, у нее целая коллекция была. Пахла чужой шикарной жизнью. Мы ее потом смылили в перестройку, когда внезапно кончилось все и везде.

Да, видимо, так и выживали в девяностые. У всех были такие «коллекции» – импортного мыла, алкоголя в красивых бутылках, засахарившихся, но еще вполне съедобных конфет «Ассорти», дедушкиных армейских бушлатов, бабушкиных крепдешиновых платьев, на худой конец, соли и спичек. А у моего папы хранилась коллекция круп. Правда, в ней было всего три экспоната: гречка, рис и, если не ошибаюсь, перловка. Зато в мешках. Ох, как же я ненавижу все эти запасы – сам принцип жить, запасаясь на черный день, который якобы непременно наступит, знала бы ты!

А я очень люблю запасы. Особенно когда они – бутерброды. И впереди – долгая прогулка на весь день.

Ну это совсем другое дело. Такие запасы я тоже люблю. Особенно когда их внезапно достает из рюкзака кто-то из спутников, примерно на пятом часу похода.

Это я, я такой спутник! Практически не выхожу из дома без бутербродов с тех пор, как мы с друзьями съездили в Петергоф.

А что там было?

Ты лучше спроси, чего у нас там не было. И я отвечу: еды.

Штука в том, что мы отправились не просто в Петергоф, а на шлюзы. То есть не в ту его часть, где дворцы, фонтаны и ресторанчики на каждом шагу, а на

изнанку парадной стороны Петергофа. Настоящий поход! Собирались купить какой-то еды на вокзале, но моим спутникам ничего особенно не понравилось, ограничились минералкой и одним на всех пакетиком леденцов. А я не настаивала, потому что твердо знала: хоть что-нибудь съедобное нам на пути попадется. Не бывает так, чтобы там, где гуляют люди, не нашлось никакой еды.

Реальность не имела ничего общего с моими представлениями о ней. Петергофские шлюзы – это многокилометровые каналы, по дну которых тянутся трубы, похожие на спящих удавов. Мои друзья летели вперед, я кое-как поспевала за ними. Это я сейчас десять километров прохожу, не замечая, просто мотаясь по городу по делам. А тогда я даже километра в один присест пройти не могла и здорово замедляла наше передвижение. Мы смотрели и фотографировали, лазали по каналам, даже выкупались в одном из озер. Еще там был Бельведер. Красивый, как итальянская сказка посреди северной природы. Выставочный зал, если я правильно помню. Не ресторан. Вообще ни разу не ресторан, совсем.

Все отлично, но еды не было. Зато ею отовсюду пахло: в рощах вокруг шлюзов жарили шашлыки многочисленные отдыхающие. Для себя жарили, никто ими не торговал. Придорожный корм, включая конфеты барбариски (подойти к кусту барбариса, ободрать ягоды и жевать всю дорогу), еще не созрел: Питер, конец мая, все только-только отцвело. Наши три бутылки воды и пакетик леденцов незаметно закончились. На шлюзы опускался вечер. Аромат шашлыков сгущался. И какой-то черт дернул нас за языки: начали обсуждать, кто бы сейчас чего сожрал. Остановиться мы не могли, нас несло. Нас несло сквозь все шлюзы, по спинам суставчатых удавов, по всем мостикам и рощицам; мы говорили о мясе таком и сяком, о печеных на костре овощах, о приправах и соусах, и с каждой репликой жрать хотелось все сильней.

Ясно. И всю дорогу за вами ехал всадник апокалипсиса – тот, который, если ничего не путаю, на черном-черном коне и с мерой в руке.

И с шашлыком на копье. Этот десяток километров разговоров о еде на голодный желудок я запомнила

навсегда, и теперь, планируя прогулку дольше, чем на три часа, за пределами городского центра, беру с собой бутерброды.

Круче всего, кстати, получается, когда бутерброды не пригодились и их принесли обратно домой. Это же те самые бутерброды «от зайчика», которые приносил папа с рыбалки.

Они самые. В мире нет ничего вкусней. Это даже можно объяснить технически: вкус продуктов раскрывается от тепла и движения.

Трансформируется в деликатес. И у нас теперь есть рецепт этого деликатеса.

Бутерброды от зайчика

Сделайте любые бутерброды, заверните в салфетку, положите в пакет и таскайте с собой в рюкзаке, а еще лучше, в карманах не меньше четырех часов. Больше – можно. Потом вынимайте и раздавайте детям. Ну или сами ешьте. Вполне возможно, зайчик хотел угостить лично вас.

По моим наблюдениям, особенно хороши бутерброды от зайчика с маслом и сыром.

> О да. Сыру такие приключения всегда на пользу. Даже не обязательно в лес его водить, достаточно просто погреть. Однажды мы с подругой накупили разных сыров в Ашане и пошли ждать автобус, а он не пришел. У нас – два рюкзака, идти пешком невозможно: Москва, июль, плюс двадцать восемь, солнце и пыль. Сорок пять минут сыры составляли нам компанию на остановке, а потом еще столько же ехали с нами в автобусе. Какими же они оказались вкусными! Как никогда.
>
> Я потом использовала этот метод, укладывая сыр бри перед подачей на вечно теплую батарею в ванной моей московской квартиры.

Вот положить сыр на батарею мне бы в голову не пришло.

> А мне – первым делом. Кстати, когда я брала у сомелье Полины Трояновской мастер-класс по французским винам и сырам, специально спросила, можно ли класть сыр бри на батарею, чтобы раскрылся вкус.

О боже. С сомелье так жестоко обходиться нельзя.

> Ничего, у нее оказалась отличная выдержка. Ни один мускул лица не дрогнул. Просто сказала, что такой способ представляется ей чересчур радикальным. Я ответила: «Не попробую – не узнаю», и, конечно, попробовала. С дешевым бри этот метод отлично работает, главное – не передержать.

Боюсь, мы только что открыли уважаемому человечеству одну из самых шокирующих кулинарных тайн. Не так-то легко спокойно жить дальше, зная о томящихся на батареях сырах! По-

моему, этот кошмар надо срочно уравновесить какой-нибудь благой вестью. Вечная жизнь, к сожалению, не подойдет: у нас пока нет рецепта, как ее приготовить. Даже какие продукты брать, и каким боком приспособить к процессу чоппер и мультиварку, лично я понятия не имею. А ты?

> За вечной жизнью точно не ко мне. Ко мне за фрикадельками! Шведскими, как в IKEA, только еще лучше, потому что рецепт домашний, а не какой-нибудь общепит.

И правда, благая весть.

> Этим фрикаделькам меня научила племянница самой настоящей шведки. Инсайдерский рецепт!

Правила фрикаделек

Одна подруга рассказала мне, что в шведском языке «к» перед «о» с умляутом читается как «щ», поэтому те фрикадельки, которые подают в Икее, называются «щетбюлар». А вторая поделилась их рецептом, семейным фактически достоянием; я немедленно попробовала их приготовить, а потом написала ей вот такое письмо.

«Марина! Прости меня, ибо я согрешила многократно перед тобой и теткой твоей Раннвейг. Фарша я взяла правильно – пополам свинского и говяжьего (по 350 граммов) и картошки к нему сварила сколько надо – собственно, всю, какая была – и для фарша, и для гарнира. И тут мой первый грех: я ее всю истерла в пюре, а не только ту, которую нужно в фарш добавлять; у нас потому что никто не любит есть вареную картошку, а пюре почти все уважают, но я понимаю, как жалко звучит это оправдание.

Второй мой грех в том, что я не протерла фарш трижды, как ты велела, а просто смешала – оба мясных с картофельным.

Третий – не грех, а глупость: лук порезала слишком крупно. Пожарила, правда, отменно: на растительном масле с (прости!) вегетой, я без нее просто не мыслю жареного лука. И в фарш все это вмешала, опять не протерев через мясорубку. А потом, как ты и велела, добавила яиц и панировочных сухарей. О горе мне! Не хлебных крошек, которые были необходимы, а общепитовских панировочных сухарей, которые придали фрикадельками привкус позавчерашней соевой котлеты!

Потом начала жарить – в растительном масле, сажая фрикадельки неплотно, но и не чересчур свободно; и были они нежны и прекрасны, и только панировочные сухари портили их.

Потом я сварила соус из говяжьего бульона и сливок два к одному – а до этого, неделей раньше, варила и морозила говяжий бульон, чтобы все было как надо; и чуть-чуть загустила соус мукой для темпуры: она идеально растворяется и не дает мучнистого привкуса.

А потом мы сели ужинать.

Да, Марина, да, мы свершали непростительный грех: мы ели фрикадельки без брусничного джема! Кого волнует, что его просто не было? Можно ведь было купить замороженную бруснику и сварить. Но мы этого не сделали!

Еда оказалась невероятно вкусной. Все было в тему: и пюре, и фрикадельки, политые мясным соусом.

А брусничного джема не было.

Прости меня, Марина!»

Марина меня простила, но велела больше не грешить.

Так что вот вам правила фрикаделек, и пусть они будут неизменны:

– 350 граммов свиного фарша
– 350 граммов говяжьего фарша
– 400–500 граммов картошки
– два сырых яйца
– большая луковица
– растительное масло для жарки
– полстакана (или чуть больше) очень тонко размолотых сухих хлебных крошек

Итак, фарш смешать и дважды провернуть в мясорубке.

Картошку почистить, сварить и измять в пюре.

Лук нарезать помельче и пассеровать в масле до отчетливого золотистого тона.

И все вместе – лук, фарш и картофельное пюре – еще раз прогнать через мясорубку. Шведские фрикадельки абсолютно однородны, нужно добиться этой консистенции.

После нужно добавить яйца по одному, размешивая, и всыпать хлебные крошки. Я не знаю, зачем сначала размягчать тесто, а потом укреплять – и да, поначалу пробовала исключить яйца и хлеб; на вкус получились обычные котлеты. Не делайте так.

Сколько нужно хлебных крошек? Не меньше полустакана, не больше стакана; тесто должно получиться плотное, однородное, легко лепящееся.

Дальше – хлопотно: нужно налепить одинаковых мясных шариков. Можно раскатать все тесто в длинные толстые жгуты, отрезать от них одинаковые кусочки и скатывать их в шарики; можно двумя ложками брать одинаковое количество фарша и сплющивать в мясную ракушку; можно поручить этот этап детям (вам потребуются дети пяти-десяти лет, но не пятидесяти – эти могут отказаться лепить) – универсального простого решения тут пока нет.

Как будут готовы фрикадельки, грейте масло на сковородке (то же и в той же, где жарился лук). Щетбюллар жарятся в заметном количестве масла, на сковородку его надо наливать, а не брызгать, и фрикадельки укладывать так, чтобы не соприкасались, и жарить со всех сторон до ровного загара.

К фрикаделькам нужен будет мясной соус. Говяжий бульон и сливки в соотношении два к одному нужно вываривать на среднем

огне в большом ковшике, постоянно помешивая – пока он не уменьшится вдвое. Попробовать, посолить, решить, устраивает ли вас насыщенность вкуса; если нет – повыварить еще; если да – загустить. Половины чайной ложки кукурузного крахмала хватает на стакан соуса. Приготовить его можно заранее, но я делаю это, пока жарятся фрикадельки. Тогда все вместе можно будет есть теплым, свежеприготовленным.

И обязательно с брусничным вареньем.

Ну, как минимум одну стоящую тайну мы с тобой уважаемому человечеству разболтали. Икейские фрикадельки рассекречены окончательно и бесповоротно. И правильно. Штирлицы мы или где?

Штирлицы мы здесь, прямо на кухне, среди этого всего. Живых философских камней, сковородок-бубнов и полутора тысяч разных любимых чашек.

С сырами на батареях.

И с фрикадельками в животах.

Окидываем всю эту нашу кухню последним взглядом. По-моему, ничего не забыли, все на местах. Смешная у нас получилась книжка.

Про бессмертие и бутерброды.

Бессмертие и бутерброды – идеальное сочетание. Примерно как брынза и помидор. Потому что бессмертие без бутербродов – это уже тянет на ад, а насчет ада мы несогласные. Зачем он нам?

А бутерброды без бессмертия теряют смысл.

Бутерброды без бессмертия – деньги на ветер. Нет уж, наш выбор: хлеб, вечность и колбаса.